S
1814 – 19

D. v. S.

Unterhaltungen aus der Naturgeſchichte.

Des Pflanzenreichs

Vierter Theil.

Augsburg,
in der Martin Engelbrechtſchen Kunſthandlung.
1812.

Unterhaltungen

aus dem

Pflanzenreiche.

Vierter Band.

Küchengewächſe und Obſt.

Ueberſicht
der
Abſchnitte und Kapitel
des
vierten Bandes vom Pflanzenreiche.

Des zweyten Abſchnittes

Viertes Kapitel.

Gemüſeblumen. Artiſchocken. Cardonen. Gemeine Kaper. Inländiſche Kapern. Indianiſche Kreſſe. Noch andre inländiſche Gemüſeblumen. (Tab. I. - III. 1-6) Seite 1

Fünftes Kapitel.

Gemüſefrüchte. Gurken, gemeine. Melone und ihre verſchiedenen Arten. Kürbiß. Liebesapfel. Die Olive. Unterirdiſche Erbſen von Whidah. (Tab. IV. 7 — X. 24) S. 31

Sechstes Kapitel.

Salatkräuter. Gemeiner Gartenſalat. Lattichsarten. Salat des Pabſtes Sixtus. Opium im Salate. Gartenkreſſe, Brunnenkreſſe. Löffelkraut. Rapunzel. Kohlportulak. Boretſch. Endivienwegwarte. Becherblume. Salatkräuter im Nothfalle. (Tab. XI. 25 — XIV. 34) S. 107

Siebentes Kapitel.

Küchen= und Gemüſeſchwämme. Von den Schwämmen überhaupt. Von den eßbaren insbeſondere. Trüffeln. Boviſte. Steinkugelſchwamm. Reizker. Muceron. Brätlinge. Täublinge. Pfifferlinge. Pfefferſchwamm. Champignon. Nagelſchwamm. Kuhpilz. Knollenpilz. Bunter Löcherſchwamm. Eichhaſe. Korallenſchwamm. Morchel. Gichtſchwamm. Biſchoffsmütze. Faltenſchwamm. Stachelſchwamm. Herculeskeule. Becherſchwamm. Schimmel und ſeine Merkwürdigkeiten. Ueberſicht am Schluſſe der Küchengewächſe, der Beſchäftigungen, die der Küchengärtner das ganze Jahr hindurch hat. (Tab. XV. 35 — XXII. 80) S. 145

Achtes Kapitel.

Vom Obſte überhaupt. Wichtigkeit der Obſtcultur. Vernachläßigung derſelben. Vorurtheile gegen ſie in ihrer Blöße. Ungewiſſer Ertrag, ſchlechter Boden, langes Warten, Baumbeſchädigung. Charakteriſtik der Obſtſorten. Formentafel der Aepfel und Birnen. Ueber Baumſchulen. Kernſchule. Edelſchule. Veredlung. Pflanzung. Zwergbäume. Baumſchnitt. Obſtorangerie. Feinde und Zerſtörer des Obſtes. Froſt und Froſtableiter. Bedecken der Stämme im Winter. Mannigfaltiger Gebrauch des Obſtes. Aufbewahrung für den Winter. Dörren, Welken des Obſtes. Obſtwein, Cyder, Syrup, Eſſig ꝛc. Wanderung des Obſtes aus ſeinem Mutterlande. (Tab. XXIII. & XXIV.) S. 249

Neuntes Kapitel.

Von den Obſtgattungen insbeſondere. Eintheilung derſelben in Kernobſt, Steinobſt, Schalenobſt und Beerenobſt. Vom Kernobſte. Der Birnbaum. Der wilde Birnbaum. Veredelte Sorten. Der Apfelbaum. Der wilde Apfelbaum. Veredelte Sorten desſelben. Der Quittenbaum. Sorten desſelben. (Tab. XXV. — XLIV.) S. 378

Zehntes Kapitel.

Obſt- und Fruchtarten, die zwiſchen dem Kern- und Steinobſte einzuſchalten ſind. Der Miſpelbaum. Arten desſelben. Der Hagedorn oder Weißdorn. Arten desſelben. Speyerlinge, Cornelkirſchen. (Tab. XLV. — XLVIII.) S. 599

Eilftes Kapitel.

Vom Steinobſte. Der Pfirſich- oder Pfirſchenbaum. Arten desſelben. Der Aprikoſenbaum. Arten desſelben. Der Kirſchenbaum. Arten desſelben. Der Pflaumenbaum. Arten desſelben. (Tab. XLIX. — LVII.) S. 639

Zwölftes Kapitel.

Obſt- und Fruchtarten, die zum Schalenobſte gerechnet werden. Der Mandelbaum; Arten desſelben. Der Wallnuß- oder Welſchnußbaum; Arten desſelben. Die Haſelnußſtaude; Arten derſelben. (Tab. LVIII. — LXII.) S. 738

Des

Des zweyten Abſchnittes
Viertes Kapitel.

Inhalt.

Gemüſeblumen. Artiſchocken. Cardonen. Gemeine Kaper. Inländiſche Kapern. Indianiſche Kreſſe. Noch andre inländiſche Gemüſeblumen.

(Tab. I. — III. 1 - 6.)

Schon eine Menge vortrefflicher Küchengewächſe, die der in ſeinen Genüſſen Mannigfaltigkeit ſuchende Menſch unter ſeine gewöhnlichen Nahrungsmittel aufgenommen hat, und deren reichern Ertrag er durch eine ſorgfältige Pflege zu befördern mit dem glücklichſten Erfolge bemüht war, haben wir bisher betrachtet. Alle aber waren von der Art, daß er entweder ihre Wurzeln, ihre Zwiebel, oder ihre Blätter, ihre Strünke, Stengel, oder auch ihre Sproſſen genoß. Es gibt aber auch einige, deren **Blumen** er, gemeiniglich ehe ſie ſich noch mit allen ihren Reizen entfaltet haben, ſpeist, ohne von jenen genannten Theilen einen

Gebrauch zu machen; und dieſe zum Theil ſo vor-trefflichen Gemüſeblumen, deren freylich keine ſehr große Anzahl iſt, ſollen in dieſem Abſchnitte unſre Aufmerkſamkeit beſchäftigen.

Unter die Küchengewächſe, von denen die Blume, oder noch beſtimmter zu reden, der Blumenkelch zur Speiſe dient, gehören die Artiſchocken (Cynara); ſchöne, merkwürdige Gewächſe. Eine genauere Betrachtung derſelben, nicht in dem Zuſtande, in dem wir ſie eſſen, ſondern in ihrer Blüthe zeigt uns, daß ſie aus der Claſſe der zuſammengeſetzten Blumen ſeyen, bey denen mehrere Blümchen auf Einem Boden beyſammen in einem einzigen Kelch eingeſchloſſen ſtehen, und die alle röhrenförmig verwachsne Staubfäden und Staubbeutel haben. Sie beſtehen alle aus Zwitterblümchen und ſind kopfartig (Syngeneſia aequalis). Der Gattungscharakter der Artiſchocken, deren man acht Arten kennt, beſteht in einem bauchigen erweiterten Kelch, der aus fleiſchigen, ausgeſchnittnen, ſcharfgeränderten, mit einer Spitze verſehenen Schuppen zuſammengeſetzt iſt; der allgemeine Fruchtboden hat feine Borſten und die Samenkrone iſt federartig aufſitzend.

T. I.
1
2
3
4

Unſre **gemeine Artiſchocke** (C. Scolymus, *l'Artichaut*, Tab. I. 1. 2) unterſcheidet ſich von den übrigen Arten durch ihre ungetheilten und gefiederten, beynahe dornigen Blättern, und eyrunde Kelchſchuppen. Wir ſehen ſie in ihrem vollen Blüthenſtande (1), wo die vielen blau und weißen Blümchen eine ſchöne Krone bilden. An dem herausgenommenen einzelnen Zwitterblümchen *a* bemerken wir die röhrenförmig zuſammengewachsenen Staubbeutel. Nur ſo lange der Blumenkopf noch geſchloſſen iſt (2), dient uns die Artiſchocke zur Speiſe. Von unſrer gemeinen kennt man in unſern Gärten drey Varietäten: die **rothe**, die die größten Blumenköpfe, breite, braune, einwärts gebogne Schuppen und einen ſehr dicken, fleiſchigen Boden hat; dann die **grüne** oder franzöſiſche Artiſchocke, mit kleinen, mehr kegelförmigen Köpfen und ſchmalen, grünen, mehr auswärts gebognen Schuppen; und endlich die **ſtachlige**, die ſehr viele, aber nur kleine Köpfe hat und zum Einmachen gebraucht wird.

Der Nahme Artiſchocke ſtammt aus dem Italieniſchen her (Articiocco). Sie wächst in Italien, Sicilien, in der Barbarey wild. Im fünf-

zehnten Jahrhunderte ſoll ſie in Venedig noch un-bekannt geweſen ſeyn. Eine Art derſelben, die Cardonen, war übrigens ſchon in den Küchen der alten Römer im Gebrauche. Aus der perennirenden Wurzel kommt ein Stengel, der einen auch zwey Fuß hoch iſt, hervor, der oben eine große Blume bekommt, mit einem fleiſchigen, eßbaren Kelche von ſehr angenehmem Geſchmacke. Freylich können nicht die ganzen Schuppen dieſes Kelchs, ſondern es kann nur ihr unterer fleiſchiger Theil, ſo wie das Innere, wo ſie aufſitzen, genoſſen werden. Man will vermuthen, auch die Wegdiſtel (Onopordum acanthium), die Eberwurz (Carlina acaulis) und die Sonnenblume (Helianthus annuus) würde, wenn man nur wollte, auf eben dieſe Art gebraucht werden können.

Die Artiſchocke verlangt einen etwas feuchten, lockern, aber ſehr guten, mit Kühmiſt gedüngten, tief umgegrabnen Boden. Die Anpflanzung geſchieht durch Körner, oder noch beſſer aus Nebenſchößlingen älterer Pflanzen. Am liebſten wählt man Italieniſche Samenkörner. Sobald im Frühjahre warme Witterung eintritt, legt man drey

Fuß

Fuß weit von einander, auf jede Stelle, wo mit der Zeit ein Stock ſtehen ſoll, drey Kerne etwa einen Zoll tief. In einigen Wochen werden ſie, wenn man es an Fleiß im Begießen nicht fehlen läßt, aufgegangen ſeyn. Man läßt immer nur eine Pflanze von den drey Kernen ſtehen und verſetzt die übrigen, wenn man ſie doch erhalten will, anderswohin. Kommen die Nachtfröſte im darauf folgenden Herbſte nicht gar zu zeitig, und wird fleißig gegoſſen, ſo wachſen die Pflanzen bald zu einer anſehnlichen Größe und reifen noch in demſelben Jahre zum Genuſſe. Noch früher gelangt man dazu mit von alten Stöcken abgenommenen Sprößlingen. Der April oder May iſt dazu die beſte Zeit. Man pflanzt ſie, nachdem man die Blätter bis auf die vier oder ſechs innern Herzblätter abgebrochen hat, ſo tief in die Erde, daß nur das Herz etwas hervorragt, gießt ſie recht fleißig, und ſchützt ſie durch Bretter oder auch Töpfe gegen zu ſtarke Sonnenhitze. Im Auguſt kann man ſie ſchon genießen. Sie ſind eben nicht weichlich; nur verſäumtes Begießen iſt ſchuld, daß manche zu Grunde gehen. Vor dem Pflanzen der Schößlinge wird man wohl thun, ſie einige

Stunden ins Waſſer zu ſtellen. Denn ſonſt verdorren ſie leicht, weil ſie wenig Wurzeln und oft kaum eine Faſer haben. Aus England bekommt man den Samen der Artiſchocke ohne Stacheln am beſten. Man zieht ſie der grünen oder franzöſiſchen Artiſchocke vor. Ein Loth desſelben gibt ungefähr zweyhundert Stücke. Sie erhalten ſich sechs Jahre lang, ſo daß ſie zum Aufgehen tauglich bleiben. Kurz und dick muß dieſer Same ſeyn. Die dünnen und ſpitzigen Kerne, die darunter ſind, muß man abſondern; ſie geben keine gute Frucht. Will man dieſe recht groß haben, ſo läßt man nur eine ſtehen und bricht die Nebenzweige ab. Jeder Stengel, der ſeine Frucht getragen hat, wird bis auf die unterſten Blätter abgeſchnitten. Die Reife der Frucht erkennt man an den Schuppen am obern Theile des Kelchs, wenn ſie da, wo ſie gemeiniglich eine oder zwey Stacheln haben, ins Gelbliche fallen und nicht mehr grün ſind. Man kann ſie noch einige Tage im Keller nachreifen laſſen. Im Winter ſchützt man die Wurzeln vor Näſſe und Froſt, indem man die Pflanzen mit Laub, Erbſenſtroh, auch wohl mit Erde einen Schuh hoch bedeckt. Im Früh-

jahre nimmt man das natürlich wieder weg. Auch kann man ſie an einem trocknen, heitern Tage ganz ausgraben und im Sande im Keller aufbewahren. Da die Mäuſe den ſüßen Wurzeln ſehr nachſtreben, ſo iſt rathſam, in ihre Nähe einige Möhren zu ſtecken, die ihnen noch lieber ſind und ſie von den Artiſchockenwurzeln abhalten.

Man genießt die Artiſchocken auf mannigfaltige Art zubereitet, mit Spargelbrühe, mit Möhren und Peterſilie, mit grünen Erbſen, ja man macht auch ſogar Torten davon. Ihrer Wurzel wird eine mediciniſche Kraft zugeſchrieben, und ſie wird zu Tränken und zu Clyſtieren empfohlen. Der Saft der ungewaſchnen, ausgepreßten Blätter mit Maderawein vermiſcht ſoll gegen die Waſſerſucht gut ſeyn. Man nennt das Artiſchockenwein. Auch für den Winter hat man ſie aufzubewahren gelernt. Zu dieſem Ende wird vorzüglich die ſtachlige Artiſchocke, zumal wenn ſie groß genug doch nicht zu alt iſt, gekocht, ſo daß man die Blätter von dem Boden oder dem Käſe, nebſt dem darauf befindlichen wolligen Weſen abnehmen kann. Dieſen legt man auf einem Brette an die freye Luft und wendet ihn oft um, damit

er recht trocken werde; dann hebt man ihn in einer Schachtel auf. So hat man auch im Winter Artiſchocken, wenn auch nicht der Form, doch dem Genuſſe nach. Nur muß man ſie vor dem Gebrauche eine Zeitlang in friſches Brunnenwaſſer einweichen. Die rothen, engliſchen Artiſchocken halten viele für eine ſehr angenehme, den Magen ſtärkende Speiſe. Sie erwecken, ſagt man, den verlornen Appetit und erhöhen den Geſchmack des Weines. Doch ſollen ſie wenig Nahrungsſtoff enthalten, und dicke Säfte und Blähungen veranlaſſen. Zärtlichen, weichlichen Perſonen, die viel ſitzen, ſind rohe, ungekochte Artiſchocken, wie man in Frankreich mit Salz zu einem Glaſe Wein genießt, nie zu rathen. Denn durch ihre Säure und durch ihre zuſammenziehende, ſtopfende Eigenſchaft werden ſie ihnen ſchädlich.

In den Hauptkennzeichen kommt die Cardone (C. Carduncului, Cardonenartiſchocke 3) mit unſerer gemeinen Artiſchocke überein, nur unterſcheidet ſie ſich von ihr durch ſtachlige, in Querſtücke geſpaltne Blätter; ihre Kelchſchuppen ſind eyrund. Der berühmte Caſpar Bauhin ſah ſie bloß für eine Abart der Vorigen an, was ſie

jedoch

jedoch nicht zu ſeyn ſcheint. Ihre Blumen, von denen wir eine einzelne *b* ſehen, ſind ſehr ſchön hochblau, die Griffel grau. Das Vaterland der Cardonen iſt Candien. Man ſchätzt ſie nicht ſowohl der Blumenköpfe, als vielmehr ihrer fleiſchigen Blattrippen und zarten Stengel wegen. Dieſe ſind eigentlich das Genießbare an ihnen, zu welchem Ende ſie gebleicht werden müſſen. Wie das geſchehe, das werden wir unſern Leſern bald bekannt machen. Man erzieht dieſe Cardonen aus den Samenkernen, die man aber, weil ſie bey uns nie vollkommen reif werden, aus mildern Gegenden kommen läßt. Sie gleichen dem gemeinen Artiſchockenſamen, nur ſind ſie etwas länger, ſpitziger und dünner. Aber nicht nur aus dem Samen, ſondern auch aus den Nebenſproſſen kann man ſich neue Pflanzen ziehen. Doch übertreffen die erſtern dieſe letztern an Größe, Zartheit und Delicateſſe. In der übrigen Behandlung und Wartung hat man bey den Cardonen alles zu beobachten, was bey den Artiſchocken die Erfahrung empfiehlt; daß aber dieſe letztern, weil ſie größer ſind, mehr Raum einnehmen, und alſo auch weiter auseinander gepflanzt werden müſſen,

verſteht ſich von ſelbſt. Ungefähr im September oder October, wenn die Cardonen fünf bis ſechs Schuh mit ihren Blättern in die Höhe getrieben haben, werden die unſaubern Blätter abgenommen und die oberſten Spitzen der übrigen mit einem reinen Gartenmeſſer abgeſchnitten. Dann umwindet man jede Pflanze an drey Orten locker mit Strohſeilen, ſo daß die Blätter an den Stengeln anliegen, macht neben den Pflanzen einen engen langen Graben an der Wurzel hin, und legt in dieſen die Pflanzen dergeſtalt, daß doch bey der Biegung der Blätter die Wurzel nicht ausgezogen werde, oder man häufelt um ſie herum die Erde, und überlegt die ganze Pflanzung ſo mit Pferdemiſt, daß nur die Spitzen hervorſehen und faſt das Ganze einer Dungſtätte gleicht. Dieß nennt man Bleichen, Abweißen; denn in etwa vier Wochen werden die Pflanzen weiß, und die Stengel und Blätter ſind nun zart und genießbar. Da die Cardonen in naſſen Herbſten gern faulen, ſo verſetzen ſie Einige gern an hohe Oerter, oder auch in Keller. Allein es geht damit ziemlich langſam und beſchwerlich zu. Um früher dergleichen genießbare Blätter zu haben,

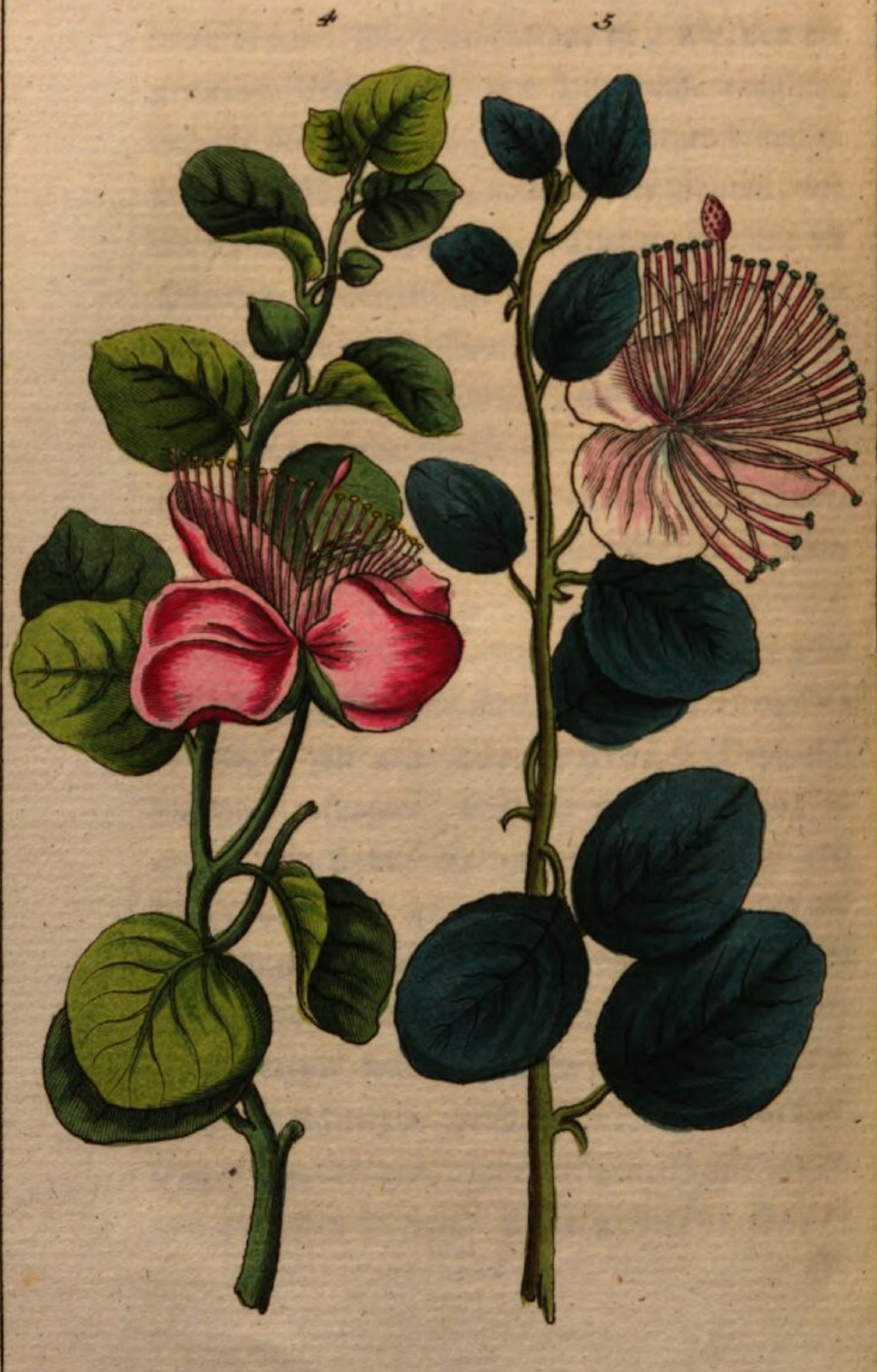
ſchneidet man, wenn die Artiſchocken reif ſind, den Stengel derſelben tief ab, umwickelt die Blätter locker und legt hohle Dachziegel darüber, die man mit Miſt überdeckt. In ſechs bis acht Wochen ſind ſie dann gebleicht und geben eine weit ſüßere, angenehmer ſchmeckende Koſt, als die Cardonen. Sie halten ſich auch ſo lange im Herbſte, bis die eigentlichen Cardonenblätter gut werden. Die Blätter, die man nicht auf einmal verbraucht, ſcharrt man wieder ein, und bedeckt ſie mit Erde und Miſt. Man kann dieſes Bleichgeſchäfte mit den Artiſchocken und den Cardonen auch im Keller vornehmen. Uebrigens muß man ſich wohl hüten, die den Winter über im Keller erhaltenen Cardonen ja nicht früher ins Freye zu ſetzen, als bis man vor Fröſten ganz ſicher iſt.

Man ſiedet die Blattrippen der Cardonen, ſpeiſt ſie mit Eſſig und Oehl, benützt ſie auch auf mannigfaltige Art als Beygerichte. In Italien ißt man die Blumenköpfe roh mit Baumöhl, Eſſig und Pfeffer. Ihr Genuß ſoll dem Urin einen ſehr übeln Geruch geben, dagegen aber den übeln Geruch aus dem Munde, womit mancher dem andern ſehr läſtig und unangenehm werden kann,

vermindern. Die Samenkrone iſt, wie von der gemeinen Artiſchocke, zum Diſteltuche tauglich, und die an der Luft getrockneten Blüthen brauchen die Spaniſchen und die Languedoker Bauern, um die Milch damit zu laben. Diejenigen, die die Pflanzen in diätetiſcher Rückſicht unterſucht haben, empfehlen Artiſchocken und Cardonen in einer einfachen Spargelbrühe, als eine ſehr zarte, leicht verdauliche Nahrung. Uebrigens war es ſicher ein bloßer Zufall, der dieſe Art der Behandlung der Cardonen, um ſie genießbar zu machen, gelehrt hat.

So wie von den Artiſchocken die Blume, oder eigentlich ihr Kelch als Gemüſe genoſſen wird, eben ſo pflegen wir vom Kapernſtrauch (Capparis) die Blumenknoſpen, noch ehe ſie ſich öffnen, zu eſſen, und finden ſie ungemein angenehm und ſchmackhaft. Er gehört in die erſte Ordnung der dreyzehnten Claſſe (Polyandria monogynia). Die Gattungscharaktere der dreyßig Kapernarten, die Willdenow kennt, beſtehen in einem lederartigen, vierblättrigen Kelch, vier Blumenblättern, langen Staubfäden, rindenartigen, einfächerigen und geſtielten Beeren. Unſre gemeine Kaper (C.

T. II.



(C. ſpinoſa, *les Capres*, ſtachliger Kapernſtrauch, Tab. II. 4) unterſcheidet ſich von den andern Arten noch dadurch, daß ſie einblumig iſt und einzelne Blumenſtiele, ſtachlige Blattanſätze, und faſt runde, glattrandige, glatte Blätter, die alljährlich abfallen, und eyförmige Samenkapſeln hat. Sie bildet eine Staude, die aus einem ſtachligen Buſche mit liegenden, ſich ausbreitenden Zweigen beſteht. Die rundlichen, ungezähnten, entweder ſtumpfen oder ſpitzigen Blätter ſtehen wechſelsweiſe auf kurzen Stielen. In ihren Winkeln entſpringen im Maymonat einzelne Blumen auf einfachen Stielen, die länger ſind als die Blätter. Bey ihrem Hervorkommen haben die Blätter eine röthliche Farbe. Nahe am Blattſtiele findet man zwey, auch wohl nur einen gekrümmten Stachel. Doch unter der Hand der Cultur verſchwinden dieſe Stacheln; denn in botaniſchen Gärten findet man dieſen Strauch ſtachellos. Der Blumenkelch hat vier eyrunde, ungezähnte, am Rande röthliche Blätter. Die Blumen ſind ſchön und groß, die Blumenblätter rund, ſtumpf, von weißer, auch blaßrother Roſenfarbe. Gemeiniglich ſind von dieſer nur die beyden obern und völlig

ausgebreitet, die untern, welche von den Kelch-blättchen umfaßt werden, ſind nicht völlig aus-geſpannt. Die Zahl der Staubfäden belauft ſich ungefähr auf ſechzig; ſie ſind länger als die Blu-menblättlein und roth, mit gelben Staubbeuteln. Auf dem kurzen, ovalen Fruchtknoten ſteht ein langer Griffel, der länger als die Staubfäden iſt, und eine ſtumpfe Narbe hat. Die zurückbleiben-de Frucht enthält unter einer dicken, fleiſchigen Schale eine Menge nierenförmiger Samen. Die grünen Knoſpen, oder eigentlich die noch nicht aufgeblühten Blumen, von der Größe einer Erbſe, ſind es, die dieſem Strauch ſeinen Ruf erworben, nur müſſen ſie, wie wir hernach hören werden, auf gehörige Art zubereitet werden. Läßt man die Frucht ſelbſt bis zur Größe einer Olive wachſen, dann wird ſie voller Samen und man nennt ſie dann eine große Kaper. Sie wird dann in Eſſig und Oehl gelegt, und wie Oliven verkauft. Nicht nur in Africa und in der Levante, ſondern auch in Italien, in der Schweiz, in Spanien, Frank-reich und andern mittägigen Ländern von Europa wird die Kaperſtaude wild wachſend auf dem Schut-te alter Mauern zwiſchen den Steinen und Ritzen

der Felſen und den Fugen verwitternder Gebäude angetroffen. Gern zieht man ſie auch unter Fenſtern und an den äußern Wänden der Gartenhäuſer an ihren langen, dünnen Zweigen in die Höhe, und ihre ſchöne, faſt den ganzen Sommer hindurch dauernde Blüthe iſt eine wahre Zierde. Leicht läßt ſie ſich durch Stecken und Ablegen der Reiſer vermehren und in Töpfen erhalten. Wenn die Staude häufig blühen ſoll, ſo ſchneidet man in jedem Frühlinge die kleinen Zweige bis auf den alten Stamm ab. In ſtrengem Winter kann ſie die freye Luft nicht wohl ertragen, ſie verlangt aber keine weitere Bedeckung, als die Orangerie.

Die Blätter und Rinde der Kapernſtaude, inſonderheit die Wurzel, haben einen bittern, ſcharfen und etwas zuſammenziehenden Geſchmack. Aeltere Aerzte haben die Rinde als ein verdünnendes, auflöſendes und ſtärkendes Mittel wider Milchverſtopfung angerühmt. Die Rinde wird abgeſchält, wie Zimmtrinde zuſammengerollt und in dieſer Geſtalt als Specerey in Apotheken eingeführt. Sie ſieht grau aus und hat mehrere Querlinien oder Runzeln. In der Provence ſammelt man die Kapern groß und klein untereinander;

ſind

ſind ſie aber ſchon eingemacht, ſo läßt man ſie durch Siebe laufen und theilt ſie nach ihrer Größe ab. Der Ertrag iſt nicht beträchtlich. Von dreyßig Stauden bekommt man im ganzen Jahre etwa einen Centner, der ungefähr zehn Thaler gilt. Um die Kapern einzumachen, nimmt man die ausgewachſenen, vollkommenen Blumenknoſpen, wenn ſie etwa die Größe einer Erbſe erreicht haben, ehe ſie weiter aufblühen, und läßt ſie etwa drey bis vier Stunden im Schatten liegen, daß ſie etwas welk werden, um dadurch zu verhindern, daß ſie nicht aufſpringen. Dann legt man ſie in ein Geſchirr, gießt Eſſig darüber, deckt ſie zu und läßt ſie acht Tage lang ſtehen. Alsdann gießt man den Eſſig wieder ab, drückt die Kapern ein wenig aus und weicht ſie wieder acht Tage lang in neuen friſchen Eſſig ein, was hernach noch ein drittes Mal wiederhohlt wird. Endlich werden ſie in friſchen Eſſig in Fäßchen gelegt und verſendet. Einige thun Salz hinzu; Andre machen ſie, zumal die unſcheinbaren, bloß in Salz ein. Sie halten ſich ſo über drey Jahre, und geben einen nicht unbedeutenden Handlungsartikel ab. Auch getrocknet werden ſie in Menge verſendet. Je kleiner

und

und härter die Kapern ſind, deſto beſſer und theu- rer ſind ſie, beſonders wenn ſie ihre Stiele noch haben, daher die ſpaniſchen, welche groß und ohne Stiele ſind, nicht ſo hoch geſchätzt werden, als die aus Italien, Candia, Cypern kommen- den. In Deutſchland ſieht und bedient man ſich vorzüglich aus der Provence kommender und ita- liäniſcher Kapern. Man muß beym Einkauf der- ſelben vorzüglich darauf ſehen, daß ſie recht grün, friſch und nicht zerquetſcht ſeyen; alt und verdor- ben ſind diejenigen, die dieſe Eigenſchaften nicht haben. Den Hypochondriſten ſollen die Kapern wegen ihrer Kraft, die Verſtopfungen der Milz und der Leber zu öffnen, ſehr zuträglich ſeyn; Zückert aber hält dafür, daß dieſe Wirkung bloß dem Pfeffer und Salze, die man zum Einmachen derſelben anwendet, zuzuſchreiben ſey. Die Ka- pern werden auf verſchiedne Weiſe genoſſen, doch ſieht man ſie mehr als eine würzende Zuthat an, um Brühen, Fleiſch, oder andre Gemüſe ſchmack- hafter zu machen. Mit Zwiebeln und rothen Rüben ißt man ſie als Salat. Den letztern hat man für Leckermäuler ſehr angenehm zu machen geſucht. Man waſcht die in Salz gelegnen Kapern, ſchnei-

det die Stiele weg, läßt ſie dann noch eine Nacht im Waſſer liegen, begießt ſie mit Eſſig und zuckert ſie nach Belieben. Dann vermengt man ſie mit ausgekernten Roſinen, Weinbeeren, abgeſchälten Mandeln und länglich geſchnittnen Citronat und thut Oehl darunter. Den Rand der Schüſſel belegt man mit Citronenſchalen und mit Blättern, und überſtreut das Ganze mit Zucker. Man kann auch ſtatt des Oehls guten Wein zugießen. Mit Zucker macht man die Kapern auf folgende Art ein. Man thut zwey Pfund Kapern in ein Gefäß, wäſſert ſie ein Paar Tage lang und läßt ſie nach ſorgfältigem Waſchen bis zum Weichwerden in Waſſer kochen. Jetzt wirft man ſie wieder in friſches Waſſer, thut ein Pfund Zucker in einen Tiegel, gießt ein Quart Apfelſaft, d. h. geſchälte und gekochte Aepfel, deren Waſſer man hernach durch ein Haarſieb laufen läßt, darauf, läßt ihn aufſieden und wirft die Kapern hinein, die nun ſo lange über dem Feuer ſtehen müſſen, bis der Zucker wie Syrup wird. Dann thut man noch eine Handvoll Zucker dazu und hebt alles in einer Büchſe auf. Noch könnten wir unſern Leſern manches Geheimniß der Kochkünſt in der Behandlung der Kapern

entdecken, wir könnten ihnen Kapernſaucen bekannt machen, bey denen man, wegen der Menge von Zuthat an Butter, Mehl, Eyerdotter, Muſcatblumen, Lorbeerblättern, Citronenſaft, Zucker, Baſilicum, Thymian, Roſeneſſig, Roſinen u. d. m. ſelbſt nicht mehr recht weiß, was man ſchmeckt; wir könnten ſie eine Kappernſuppe machen lehren, die mit Wein, Hühnerbrühe, gewürfeltem, geröſtetem Brod, nebſt Roſinen und Zucker, bereitet wird, und für den Gaumen gewiß anziehender, obgleich gewiß nicht nahrhafter und kräftiger ſeyn mag, als die ſchwarze Brodſuppe; — allein das Angeführte mag genug ſeyn, zum Beweiſe, wie der Menſch einen unbedeutenden Blumenknopf in ſeiner Küche zu benützen wußte.

An der wilden Kaperſtaude (5) ſehen wir deutlich die Stacheln, die durch die Cultur verſchwinden. Sie kommt im übrigen völlig mit unſrer gemeinen Kaper überein. Mit ihr nicht zu verwechſeln iſt eine andre Kapernart, die gleichfalls wilde Kaper heißt, aber einer andern Gattung angehört. Wir meynen die Bohnenkaper (Zygophyllum fabago), die zehn Staubfäden, einen Staubweg, eine fünfblättrige Blumenkrone und

einen Kelch von eben ſo vielen Blättern hat. Das Honigbehältniß iſt zehnblättrig und bedeckt den Fruchtknoten; die Samenkapſel iſt fünffächrig und enthält viele Samen. Die Blätter ſind gepaart und geſtielt, die Blättlein umgekehrt eyrund; die ganze Pflanze iſt krautartig.

Syrien und Mauritanien iſt die Heimath derſelben. Bey uns findet man ſie in Luſtgärten, wo ſie gut fortkommt und im hohen Sommer blüht. Ihre perennirende, fleiſchige Wurzel geht tief in den Boden hinab und wird mit dem Alter ſo dick als ein Mannsarm. Aus ihr treiben viele glatte, grüne, aufrechtſtehende, drey bis vier Schuh hohe Stengel, die in Gelenke getheilt ſind und ſich wieder in Zweige zertheilen. An ihnen ſtehen die Blätter einander gegenüber. Jeder Blattſtiel iſt ungefähr einen Zoll lang, und trägt am Ende ein Paar eyrunde, ſtumpfe, glatte, fleiſchige, meergrüne Blätter. In den Blattwinkeln entſpringen die zwey bis drey kurzſtieligen Blumen, die vor ihrer Eröffnung den Kapern ähnlich ſehen. Die rundlichen, ſtumpfen, hohlen Blumenblättchen der nun wirklich entfaltenden Blume ſind weiß, auswendig röthlich, die Staubfäden noch einmal

ſo lang als die Blumenkrone. Sie hinterlaſſen längliche, prismatiſche, fünfeckige Samenkapſeln in Form einer Säule.

Zwar dauert dieſe Pflanze bey uns im Freyen aus; doch halten ſie die Gärtner lieber im Topfe und überwintern ſie im Glashauſe. Man erzieht ſie aus Samen in einem Topfe, verpflanzt ſie an einen ſonnenreichen Ort, der etwas Schutt enthält, und bedeckt ſie die erſten Jahre, ſo lange die Wurzel noch zart iſt, den Winter über mit Stroh. Sie ſteht gern trocken. Alle Winter ſtirbt ſie bis auf die Wurzel ab, die aber alle Jahre von neuem friſche Stengel treibt.

Ganz wie unſre gemeine Kaper genießt man die noch geſchloßnen Blumen der Bohnenkaper, die einen bittern, etwas gewürzhaften Geſchmack haben. Man nimmt dieſe Knoſpen ab, kocht ſie in Weineſſig und Salz, um ihre grüne Farbe zu erhalten, kältet ſie aber gleich nach dem Sieden ab. Sobald dieß geſchehen iſt, wird guter Weineſſig darüber hingegoſſen und ſo erhalten ſie ſich ſehr gut. Sie vertreten völlig die Stelle der ächten Kapern und ſind recht wohlſchmeckend.

Sollte übrigens die ſo beliebte ausländiſche Kaper durch irgend ein Verhängniß, ſey es gänzlicher Mißwachs oder Verboth, für uns verloren gehen: ſo müſſen wir doch unſern Leſern, die Freunde dieſes Genuſſes ſind, zu ihrem Troſte ſagen, daß ſie ihre Heimath nicht ganz unberathen laſſe, ſondern ihnen ächte, deutſche Kapern anbiethe. Hätten ſie wohl der bekannten Schmalzblume (Caltha paluſtris, *Soucis de marais*, Sumpfdotterblume), die auf feuchten Wieſen und Sümpfen ſo häufig iſt, es je zugetraut, daß ihre goldgelben Blumen, ehe ſie ſich öffnen, wie Kapern eingemacht werden können und daher auch deutſche Kapern heißen? Das Nähmliche gilt auch von den Blumenknoſpen der Beſenpfrieme (Spartium ſcoparium, *Gênet à balais*, Rehkraut). Die hochgelben, wie Erbſenblüthen geſtalteten Blumen erſcheinen im Junius und Julius. Als Knoſpen kann man ſie vollkommen wie Kapern einmachen. Das Holz dieſes Strauchs iſt ſehr ſchwach und beſteht aus faſt nichts als grünen Ruthen, die man als Beſen, Streu und zum Brennen verbraucht. In England thut man ſie in das Bier, das davon ſtark und berauſchend werden ſoll. Auch als Baſt

T. III.

zu groben Säcken, und in der Färberey und Gär-berey weiß man ſie zu benützen. Selbſt unſer **Hollunder**, dieſer in der That ſo achtungswür-dige Baum, daß ein berühmter Arzt einmal äuſ-ſerte, er möchte, ſo oft er ſich einem Hollunder-baume nähere, den Hut abnehmen, gibt uns deut-ſche Kapern. Sowohl die Blumenknoſpen, als auch die Beeren, die die Blüthe als Samenbe-hältniß zurückläßt, können als Kapern eingemacht werden. Wer weiß, ob nicht eine ſorgfältige Be-handlung deſſen, was uns die Heimath gibt, uns das Ausländiſche ganz entbehren lehrte? In der That, man ſollte mit allem Ernſte darauf denken, ſich immer mehr unabhängig vom Auslande zu machen, beſonders wenn uns die gütige Natur den Erſatz ſo ganz nahe gelegt hat. Und dieß iſt wirklich in Abſicht der Kapern der Fall. Denn geſetzt auch, die jetzt genannten deutſchen Kapern ſtünden uns nicht an: ſo wird ſich gewiß gegen die **Indianiſche Kreſſe** (Tropacolum majus, *Creſſon d'Inde*, Kapuzinerblume, Tab. III. 6) nichts einwenden laſſen; denn wirklich wollen ei-nige die Kapuzinerkapern den andern vorziehen und für ſchmackhafter und aromatiſcher erklären.

Der

Der Nahme darf uns nicht verführen, dabey an die eigentliche Kreſſe (Lepidium) zu denken. Sie gehört gar nicht zu dieſer Gattung, daher wirklich der Nahme Kapuzinerblume ſchicklicher iſt, um eine Irrung zu vermeiden. Nach ihren Befruchtungswerkzeugen iſt ſie ein Mitglied der achten Claſſe erſter Ordnung (Octandria monogynia). Die Blume umgibt den Fruchtknoten und hat einen abfälligen, gefärbten Kelch, der in fünf ungleiche Abſchnitte getheilt iſt und ſich hinten an der Baſis in einen Sporn endiget. Fünf rundliche, mit Nägeln verſehene, dem Kelch einverleibte Blumenblättlein, von denen die zwey obern größer, glattrandig und mit kurzen Nägeln verſehen, die drey untern aber kleiner ſind und längere, am Rande gefranzte Nägel haben. Sie hat acht Staubfäden *a* und einen runden, dreylappigen, geſtreiften Fruchtknoten, mit einem einfachen aufrechten Griffel, der ſich in eine dreyſpaltige ſpitzige Narbe endigt. Sie hinterläßt rundliche, gefurchte, trockne, einſamige Beeren *b*. Die Blätter ſtehen wechſelsweiſe auf langen Stielen; der rankende Stengel ſchlingt ſich um benachbarte Körper herum und wird bey acht Fuß hoch. In der Mitte der ſchildförmi-

förmigen Blätter iſt der Blattſtiel angeheftet. Sie ſind zwar rund, wie eine Scheibe, jedoch am Rande ſtumpf ausgeſchweift und einiger Maßen fünflappig, von glatter Oberfläche und weißgrüner Farbe. Die ſchönen Blumen haben eine feuerrothe Farbe; ſie geben im Julius und Auguſt gleichſam Blitze von ſich; eine Bemerkung, die Linné's Tochter zuerſt gemacht haben ſoll. Man kann dieſe Pflanze als eine Zierpflanze unſrer Gärten betrachten. Der Unterſchied zwiſchen der großen und der kleinen indianiſchen Kreſſe, der die Botaniker veranlaßt hat, ſie für verſchiedne Arten zu erklären, beruht vorzüglich darauf, daß die kleine ausgeſchweifte Blätter und Blumenblättlein hat, die ſich in eine ſcharfe, borſtenförmige Spitze endigen, da die an der großen ſtumpf ſind. Dodonäus brachte 1580 die kleine, und Graf Beverning 1684 aus der Gegend von Lima, wo ſie wild wachſen, nach Europa. Man gab ihnen den Nahmen Naſturtium indicum.

Um die Indianiſche Kreſſe anzubauen, legt man den Samen trippelweiſe auf den Rabatten einen Zoll tief in die Erde. Dieß geſchieht im April. Man macht ein leichtes Geländer von

Lattenwerk, um ſie an demſelben anzubinden. Will man ſie frühzeitig haben, ſo ſäet man ſie in die Miſtbeete und verpflanzt ſie aus denſelben. Sie verlangt viele Feuchtigkeit und muß daher oft gegoſſen werden. Wenn man ſie in Töpfe ſetzt und den Winter über im Glashauſe aufbewahrt, ſo kann man ſie viele Jahre erhalten. Im Freyen erfriert ſie leicht beym erſten Froſte. Wenn der Same willig von ſeinem Stielchen losgeht, ſo iſt das ein Kennzeichen ſeiner Reife. Man muß ihn an einem luftigen Orte aufbewahren, ſonſt vertrocknet er ſeiner Oehligkeit wegen leicht und geht dann nicht mehr auf.

In Abſicht auf Geruch und Geſchmack, ſo wie auf ihre Kräfte, kommt die große und die kleine Indianiſche Kreſſe einande rgleich, und auch ſelbſt unſre gemeine Gartenkreſſe hat mit ihnen manches gemein. Die friſchen, zu Brey geſtoßnen Blätter riechen wie Meerrettig. Der aus ihnen gepreßte und mit höchſt gereinigtem Weingeiſt vermiſchte Saft gerinnet. Den friſchen Blumen, als Salat geſpeist, wird eine große Kraft gegen den Scharbock zugeſchrieben. In Peru werden die Blätter und die Blumen als Mittel dagegen, wie auch bey

bösartigen Wunden empfohlen, und Simon Pauli hält ſie für vortrefflich gegen die häßliche Krätze. Man kann dieſe, ehe ſie ſich öffnen, mit Salz und Eſſig wie die Kapern einmachen, und als Zuthat an Fleiſch und Fiſchbrühen gebrauchen. Den Eſſig verſtärkt man dadurch, daß man einige Schoten von ſpaniſchem Pfeffer hineinlegt. Dieſe ſogenannten Kapuzinerkapern werden von mehrern ſehr gerühmt, ja ſie wollen dieſelben ſogar angenehmer und aromatiſcher finden, als die ausländiſchen. Wenn das ſich wirklich ſo verhält, ſo wäre das gewiß nicht der einzige Fall, in welchem wir mit Mühe und Koſten das im Auslande ſuchen, was uns unſer Vaterland vielleicht eben ſo gut und beſſer geben könnte. Zum Einmachen der Gurken, rother Rüben ꝛc. nimmt man in manchen Haushaltungen gern die unreifen Samenkapſeln der indianiſchen Kreſſe. Die Gurken halten ſich, auf dieſe Weiſe behandelt, bis in den Julius vortrefflich, und die rothen Rüben bleiben bis Oſtern gut. In Batavia macht man die Blumenblätter ein, und treibt damit einen Handel nach Europa. Sie ſollen dann, beſſer als die einheimiſchen, zu Salat verwendet werden können.

Da der nicht ganz reife Same an Geruch und Geſchmack den Blumen gleichkommt, ſo kann man ihn wie die Blumenknoſpen mit Eſſig einmachen und aufbehalten. Man bedeckt ihn dann mit friſchen Lorbeerblättern und etwas ſogenannter Muſcatblüthe, auch fügt man ganzen Pfeffer hinzu. Man gießt nach einiger Zeit den Eſſig noch einmal ab und kocht ihn, damit er nicht umſchlage. Dieſer eingemachte Same ſoll vorzüglich zu Ragouts ſehr gut ſeyn.

Der reife Samen wird als ein vortreffliches Kaffeſurrogat gerühmt. Bey dem geheimen Rath von Uckermann in Bendeleben trank Whiſtling Kaffe, der zur Hälfte aus ächtem Kaffe, zur Hälfte aus dieſem Samen beſtand, und der ſo gut war, daß auch der Kenner getäuſcht werden konnte.

Zu den Gemüſeblumen, die als Küchengewächs angeſehen und geſpeist werden können, läßt ſich mit Pallas noch hie und da eine Pflanze rechnen, die aber wenigſtens bey uns nicht eingeführt iſt. Hieher gehört der Meerſenf (Bunias orientalis), der in Rußland einheimiſch iſt, und wenn er im offnen Felde gebaut wird, ſeinen Rettiggeſchmack ablegt; ferner das dreylappige Laſerkraut (La-

(Laſerpitium trilobium), das in Apulien auf dem Berge Garganus und wahrſcheinlich auch in Rußland und auf den Alpen zu Hauſe iſt; die ſibiriſche Pippau (Crepis ſibirica). Man ißt nach Pallas von dieſen drey Pflanzen die jungen Stengel und Keime. Inzwiſchen iſt kaum zu vermuthen, daß man in unſern Gegenden je verſuchen werde, ſie anzubauen und einheimiſch zu machen, da der Reichthum an andern wirklich vortrefflichen Küchengewächſen eben keinen Drang zu neuen, noch ungewiſſen Verſuchen entſtehen läßt. Im Grunde könnte man im ſtrengſten Verſtande noch manche Gemüſeblume anführen. So läßt ſich von der gemeinen Krebsdiſtel (Onopordum acanthium, *Pédane*, Wegdiſtel) der Samenboden und Stengel wie eine Artiſchocke eſſen. Man rühmt von ihr außerdem, daß ihre Wurzel medicinische Kräfte habe, und zumal der ausgepreßte Saft gegen krebsartige Geſchwüre des Geſichts, dieſen höchſt bedauernswürdigen Zuſtand, ſehr viel leiſte. Ihre Samenwolle gibt gutes Diſteltuch. Von der ſtengelloſen Eberwurz (Carlina acaulis) kann man den Blumenboden, nach Hinwegſchaffung der Blumendecken und des

Samens, gekocht wie Artiſchocken, oder auch mit Eſſig und Oehl als Salat genießen. Roh haben ſie einen angenehm ſüßen Nußgeſchmack. Man nennt ſie Carlsdiſtel, weil Carl der Große ſeine Armee durch ihren Genuß von der Peſt befreyt haben ſoll. Der Blumenkopf dieſer Pflanze wird ſehr groß und die im Auguſt aufblühende Krone hat ſilberweiße glänzende Strahlen. Auch die uns hinlänglich bekannte Sonnenblume (Helianthus annuus), deren treue Richtung nach dem Stande der Sonne wir ein Wunder nennen würden, wenn nicht das Wundervolleſte, ſobald es ſich täglich unter unſern Augen ereignet, uns gemein würde, hat einen genießbaren Samenboden. Auf ſie werden wir um des trefflichen Oehles willen, das ihren Anbau ſo ſehr empfiehlt, noch einmal kommen. Vielleicht denken unſre Leſer hier, wo von Gemüſeblumen die Rede iſt, auch der Hopfenkeime, die eine ſo angenehme Speiſe ſind. Wir begnügen uns, ſie hier genannt zu haben, da dem Hopfen an einem andern Orte in unſern Unterhaltungen ſein Recht widerfahren wird.

Des zweyten Abſchnittes Fünftes Kapitel.

Inhalt.

Gemüſefrüchte. Gurken, gemeine. Melone und ihre verſchiedenen Arten. Kürbiß. Liebesapfel. Die Olive. Unterirdiſche Erbſen von Whidah.

(Tab. IV. 7 — X. 24.)

Bey den Küchengewächſen, die uns im vorigen Abſchnitte beſchäftiget haben, wartet der genußliebende Menſch, um von ihnen Gebrauch zu machen, weder das Entfalten der Blüthe, noch auch die Bildung einer reifen Frucht ab. Er genießt ſie, ehe noch eins von beyden geſchieht, genießt ſie im unreifen Zuſtande, was freylich im Pflanzenreiche von ſehr verſchiedner Bedeutung iſt. Aber jetzt kommen wir zu Küchengewächſen, von denen der durch tauſend Erfahrungen klug gewordne Menſch weder die Blume, noch die Keime, noch die Stengel oder Blätter eſſen mag, ſondern ruhig die Frucht abwartet, aber auch unter ihnen die einen nur ganz reif, die andern noch unreif ſpeist. Wir dürfen un-

ſern

ſern Leſern nur ſagen, daß wir jetzt zu den Gurken, Melonen, Kürbiſſen ꝛc. kommen, und ſie werden nicht zweifeln, daß hier von ſehr wichtigen Mitgliedern des Pflanzenreichs die Rede ſeyn werde.

Die Gurke (Cucumis), ein Pflanzengeſchlecht, von dem man bereits über vierzehn Arten, mit Inbegriff der Melonen, die in dasſelbe gehören, und eine nicht unbedeutende Menge von Abarten kennt, wird vermöge ihrer Geſchlechtstheile für eine Pflanze der ein und zwanzigſten Claſſe und ihrer zehnten Ordnung (Monoecia ſyngeneſia) angeſehen, und dieſes darum, weil dieſe Theile zwar in verſchiedene Blüthen getrennt ſind, doch aber auf einer und derſelben Pflanze männliche und weibliche Blumen wachſen. Der Kelch der männlichen Blume iſt fünfmal gezähnelt, die adrigrunzlige Krone fünfmal getheilt. Die drey Staubfäden hängen zuſammen und ſind an den Staubbeuteln verwachſen. Die weiblichen haben einen dreyſpaltigen Staubweg mit drey dicken, nach außen gekehrten zweytheiligen Narben, und hinterlaſſen einen Apfel, deſſen Samen einen ſcharfen Rand haben. Auch in der weiblichen,

der

T. IV.

der männlichen ziemlich ähnlichen Blume ſind drey, jedoch ſehr kleine, unfruchtbare Staubfäden befindlich. Der Blumenboden iſt dreyeckig und abgeſtumpft.

Allgemein bekannt iſt unſre gemeine Gurke (C. ſativus, *Concombre commun*, zahme Gurke, Gartengurke). Sie zeichnet ſich durch rechtwinklige Blätter und längliche, theils glatte, theils rauhe Früchte aus. Wir ſehen ſie in unſrer Abbildung (Tab. IV. 7) in ihrer Blüthe, bemerken ſowohl eine männliche *a*, als auch eine weibliche *b* Blume. In der geöffneten erſtern *c* entdecken wir die Staubfäden, ſo wie auch ein vergrößerter Staubbeutel *d* vor uns liegt. Am Fuße der Abbildung (8) befindet ſich eine grüne und ganz zeitige gelbe Gurke. Man hat vorzüglich zwey Varietäten in unſern Gärten, obgleich die Form, wie die Güte, im Grunde mehrere Abarten anzunehmen berechtigt. Alle Gurken, die in Gartenbüchern und Samenverzeichniſſen in ſo mannigfaltigen Abarten vorkommen, könnte man unter folgende Arten bringen. Die gemeine Saat oder Küchengarten Gurke wird ſowohl mit einer rauhen, als auch mit einer glat-

ten Frucht angetroffen. Dieſe iſt anfangs entweder ganz grün, wird aber, wenn man ſie reif werden läßt, ganz gelb; oder ſie hat eine anfangs weiße Frucht, die, wenn ſie überreif iſt, ſich in eine gelbe verwandelt. Die letztere wird größer, und iſt zärter und wohlſchmeckender als jene, aber auch viel weichlicher, daher man ſie in manchen Gegenden nur in Miſtbeeten fortbringen kann. Unter den rauhen Gurken mit grüner Frucht unterſcheidet man die gemeine, rauhe, grüne, ſtachlige Gurke, die kurze grüne, ſtachlige Gurke, die lange grüne, ſtachlige und die frühe grüne Trauben- oder Bouquet-Gurke mit kurzen, büſchelweiſe ſitzenden Früchten. Auſſer dieſen, die alle eine rauhe Frucht haben, gibt es eine lange glatte Gurke unter unſern gemeinen Gurken. Sie hat ganz glatte Früchte und begreift wieder mehrere Spielarten unter ſich, die zehn bis fünfzehn Zoll lange Früchte bekommen. Alle bisher angeführten laſſen ſich unter dem Nahmen, gemeine Saatgurke, vereinigen. Allein es gibt noch andere merkwürdige Gurken, die wir unſern Leſern bekannt machen, ehe wir vom Anbau und dem Gebrauche der uns ſo wer-

T.V.
9
c
d
a
b
10

then Küchengurke ausführlicher reden. Gelappte Blätter und walzenförmige, ſehr lange glatte, vielfältig gekrümmte Früchte hat die Schlangengurke (C. flexuoſus, *Concombre ſerpent*, türkiſche Gurke, Schlangenkürbiß, Tab. V. 9). Ihre Heimath iſt Oſtindien. Die Indianer genießen ihre zarten, halbreifen Früchte, die ohngefähr einen Fuß lang ſind. Sie nehmen aber vorher das graue Mark heraus, ſchneiden ſie in Stückchen und kochen ſie in Waſſer, das ſie aber wegen ſeiner Bitterkeit wegſchütten müſſen. Wir ſehen dieſe Gurkenart blühend (9), die männliche Blume *a* zeigt uns ihre Staubfäden, die wir aber noch deutlicher an der aus der Blumenkrone herausgenommenen *b* erkennen. Am Zweige ſelbſt ſitzt eine weibliche Blume *c* und auch ſchon der Anfang einer Schlangengurke *d*, die in ihrem reifen, genießbaren Zuſtande angeſchnitten am Fuße der Abbildung (10) vor uns liegt. Die glänzend blaßgrüne Schale iſt an den Seiten mit etwas erhabnen Zügen ſymmetriſch bezeichnet.

Unſrer gemeinen Gurke im Wachsthume ziemlich ähnlich iſt die in Aegypten und Arabien einheimiſche Aegyptiſche haarige Gurke (C.

Chate). Sie hat größere Blätter, die weißlich und mit Haaren beſetzt ſind. Auch die Früchte ſind haarig und ſpindelförmig. Man rühmt ihren Geruch und ihren Geſchmack. Die vornehmen Türken halten ſie für einen wahren Leckerbiſſen, und Haſſelquiſt erklärt ſie für die Königin der Gurken. In Aegypten wird aus dieſer Gurke, nach Forskåhls Verſicherung, ein höchſt vortrefflicher Trank bereitet. Man ſchneidet nähmlich in die noch am Stamme hängende Frucht am Nabel ein Loch, durchſtößt mit einem Stäbchen das Mark im Innern und verſchließt die Oeffnung mit Wachs. Jetzt gräbt man die Frucht, immer noch an ihrem Stengel ſitzend, in die Erde, jedoch ſehr behutſam, damit ſie nicht abreiße. Nach einigen Tagen findet man das Mark in einen ausnehmend angenehmen Saft aufgelöst. Aus dieſem Safte bereiten die Türken ihren Sorbet und andre ähnliche Getränke, die das Weinverboth des Korans etwas erträglicher machen. Einige bewahren dieſe Melonengurken das ganze Jahr hindurch in Stroh oder Spreu.

In China und in der Tatarey zu Hauſe iſt eine Gurkenart, an der faſt alles Ecken hat. Sie

Sie heißt deßwegen die eckige, chineſiſche Gurke (C. acutangulus). Nicht nur ihre Blätter und Ranken ſind eckig, ſondern auch ihre Früchte haben zehn ſcharfe Ecken und einen ganz beſondern Deckel. So lange ſie noch jung ſind, kann man ſie eſſen. Im Alter werden ſie holzig und völlig ungenießbar. Die gelben Blüthen ſtehen in Menge auf beſondern Stielen. Die Samen ſind ſchwarz und ſehen dem der Waſſermelone gleich. Hierher rechnen Einige noch die ſchwarze Gurke und die Eſelsgurke. Allein beyde ſind keine eigentlichen Gurken. Die ſchwarze Gurke gehört ihren Charakteren nach nicht zu den Gurken, ſondern in die zweyte Ordnung der dritten Claſſe. Sie führt den Nahmen Kümmerling (Melothria pendula) und iſt ein Sommergewächs, das Melonen-ähnliche, aber kleinere Blätter hat. Die kleinen Blumen ſind ſchwefelgelb; die Früchte oval und glatt. Sie werden, wenn ſie reifen, gelb; die Americaner machen ſie aber ein, wenn ſie noch grün ſind, nennen ſie aber demungeachtet ſchwarze Gurken. Sie ſchmecken Kaſtanien-artig und wachſen in Canada, Virginien und Jamaica wild. Die Eſelsgurke

(Spring= Sprütz= wilde Gurke) iſt eigentlich ein Balſamapfel (Momordica). Sie kann nicht gegeſſen werden. Ihre grünen Früchte ſpringen, wenn ſie reif ſind, auch bey der leiſeſten Berührung, mit einer großen Schnellkraft auseinander, und ſtreuen ihren Samen weit umher. Dadurch wird ihre Fortpflanzung ſehr befördert. Die pomeranzenfarbigen Früchte geben ein draſtiſches Mittel, das ſonſt in den Apotheken häufiger als jetzt gebraucht ward. Aber mehr iſt das der Fall bey der Purgiergurke (C. Colocynthus, Coloquinte), die in mehrern warmen Ländern, in Oſtindien, Perſien, Armenien, Syrien wächst. Ihre Früchte, die nach ihrer Größe und Geſtalt höchſt verſchieden ſind, haben einen außerordentlich bittern Geſchmack und eine weißliche glatte Oberfläche. Ihr Fleiſch oder Mark iſt ſo ſchwammig und locker, daß es von ſechzehn Fauſtgroßen Früchten kaum zwey Loth wiegt. In den Apotheken wird dieſe Frucht, mit andern Mitteln verſetzt, gegen Würmer und gegen veneriſche Krankheiten gebraucht. Sie purgieren ausnehmend ſtark. Der Same wirkt gelinder. Dieß ſind nun die vorzüglichſten Gurkenarten, die wir

unſern Leſern, mit Ausnahme der Melonen, die gleichfalls hierher gehören, erſt bekannt machen wollten, ehe wir über ihren Anbau und ihre Benützung ſprechen. Denn es iſt wirklich angenehm, wenn wir von einem Gewächſe, von dem wir nach den wenigen Arten, die unter unſern Augen wachſen, nur einen höchſt beſchränkten Begriff haben, eine umfaſſendere Anſicht erlangen, ſo daß wir, wenn uns ſein Nahme genannt wird, nun auch an die vielen damit verwandten Arten und Spielarten gedenken, und den unermeßlichen Reichthum der Natur nie aus dem Auge verlieren. Denn eben das iſt mit ein vorzüglicher Zweck dieſer Unterhaltungen, den oft ſo beſchränkten Kreis unſrer Einſichten in die Werke der Gottheit zu erweitern, uns mit dem unendlich vielen, deſſen Daſeyn wir nicht ahnden, ſo lange wir mit unſern Blicken bloß auf unſern Umgebungen verweilen, bekannt zu machen, und dadurch unſerer Verehrung des höchſten Weſens, unſerer Dankbarkeit und Liebe gegen dasſelbe Nahrung zu geben.

Was nun den Anbau der ſo beliebten Gurken betrifft, ſo wählt man dazu keine jungen, ſon-

dern

dern wenigſtens zweyjährige Samen, die dazu am tauglichſten ſind. Das Land muß gut gedüngt, locker und warm ſeyn, und man weicht die Kerne die Nacht vorher ein, ehe man von ihnen Gebrauch macht. Man legt ſie entweder in Löcher, deren jedes drey Zoll tief iſt und drey Fuß weit vom andern entfernt iſt, oder in Rinnen, die wenigſtens neun Zoll weit von einander entfernt ſind. In die Löcher wirft man ungefähr zwölf Kerne, läßt aber, wenn alle aufgehen ſollten, nur etwa ſieben ſtehen; in die Rinnen aber legt man die Kerne einzeln, damit ihre Ranken ſich nicht unter einander verſtricken und Platz haben, ſich auszubreiten. Wenn man ſie an einer ſonnigen Wand gleichſam wie ein Spaliergewächs in die Höhe zieht, ſo bringen ſie frühere und ſchönere Früchte. Bey trocknem Wetter iſt ihnen das Begießen ſehr nothwendig. Um recht frühe und ſchon im April Gurken zu haben, ſteckt man Kerne in kleine Töpfe, gräbt dieſe ein und läßt ihnen öfters Luft zu. Dieſe Pflanzen verſetzt man, wenn ſie aufgehen, ſo lange in kleinen Töpfen, deren Erde vorher erwärmt iſt, bis man ſie auf ein Miſtbeet bringen kann. Am ſicherſten iſt es,

dieß

dieß auf Melonenbeete zu thun. Die Wendiſchen Bauern, in der Niederlauſitz, ziehen im freyen Lande, ohne Miſtbeete, Gurken, und liefern ſie eben ſo frühe nach Berlin ꝛc. als die Gärtner aus ihren Miſtbeeten. Es iſt der Mühe werth, ihr Verfahren kennen zu lernen. Vielleicht daß ſich davon ein nützlicher Gebrauch für uns machen läßt. Im Herbſte, oder auch im Frühjahre, ſobald der Froſt aus der Erde iſt, bereiten ſie dazu ein der Sonne wohl ausgeſetztes, vor kalten Winden ſichres Land gehörig vor, indem ſie es mit wohl verfaultem Miſte düngen, tief graben und lauter zirkelförmige, etwa vier Zoll von einander entfernte Rinnen mit dem Finger auf dasſelbe machen. Am Ende des Märzes, oder ſpäter, wenn es die Witterung nöthig macht, legen ſie die Samenkerne in die mittelſte oder kleinſte Rinne; acht Tage ſpäter in die nächſtfolgende größere, und nun fahren ſie von fünf Tagen zu fünf Tagen damit fort, bis alle Rinnen voll ſind. Bisweilen geht die erſte, zweyte und dritte Rinne verloren; doch iſt das nicht immer der Fall. Findet das Erſtere ſtatt, ſo bekommen die Pflanzen in der andern Rinne mehr Raum, ſich auszubreiten.

Gehen aber alle auf, ſo hebt man die überflüſſigen Pflanzen aus und verſetzt ſie in ein ſchickliches Erdreich. Wenn die Natur ihren erquickenden Regen verweigert, ſo muß der Fleiß des Menſchen dieſem Mangel abhelfen, und alle Abende gießen. In der Blüthezeit werden die Spitzen der Gurkenranken abgebrochen. Die Ernte beginnt, ſobald die Gurken einen Finger lang ſind. Schon ſtehen die Fäſſer mit Salz, Kirſchblättern, Dillbüſcheln bereit, um das einzumachen, was jeden Abend geerntet wird. In drey Tagen ſind die ſo behandelten Gurken eßbar. Es iſt ſehr nützlich, die Gurken in geräumige Löcher zu pflanzen, um ſie mit Erde und Pferdemiſt zu bedecken, und ſie bey rauhem, kaltem Wetter ſchützen zu können. Außer dem fleißigen Begießen bey trockner Witterung iſt auch das Verpflanzen da, wo die Pflanzen zu dick ſtehen und einander in ihrem Wachsthume hindern würden, und das Auflockern der Erde ſehr zu empfehlen. An einer Wand, von der die Sonnenſtrahlen zurückprallen und die Erde erwärmen, werden die Gurken, die die Wärme ſehr lieben, beſſer gedeihen, und da ihnen die Natur ihre Gabeln und Ranken wohl nicht umſonſt

ſonſt gab, ſo wird es nicht ohne Nutzen ſeyn, wenn die Stengel an etwas klettern und ſich anranken können. Wenn der gemeine Mann an ſeinen Gurken viel männliche Blüthen ſieht: ſo ſagt er, daß ſie taub blühen. Dieß geſchieht gemeiniglich zu Anfang der Blüthezeit. Er pflegt dann dieſe Blüthen abzukneipen. Allein er hat Unrecht; denn dadurch bleiben die Früchte klein, fallen vor der Zeit ab, und die Samen ſind zur Fortpflanzung untauglich. Auf Miſtbeeten, wo man keine Samengurken liegen läßt, kann dieſes Abreißen männlicher Blüthen noch am Erſten ſtatt finden. Den ſogenannten Mehlthau, dem die Gurken ſehr unterworfen ſind, kann man dadurch verhüten, daß man die Pflanzen vor Erkältung ſchützt, auch iſt es ſehr rathſam, die ſchadhaften Blätter fleißig abzuſchneiden, weil ſie den Inſecten zur Herberge dienen. Zu Samengurken wählt man die ſchönſten und glätteſten. Dieſe ſetzt man nach dem Abnehmen noch eine Zeitlang an einen luftigen Ort, bis die äußere Schale zu welken anfängt, wäſcht und reinigt die Kerne von ihrem Mark und Schleime, läßt ſie trocken werden und verwahrt ſie alsdann in einem offnen Sacke oder in Papier.

Im Grunde wird die Gurke unreif und zwar faſt allgemein gern gegeſſen. Jedermann kennt ihren Verbrauch roh zu Salat, und mit Waſſer, Salz, Weinlaub, Kirſchblättern, oder mit Eſſig und Gewürz eingemacht. Faſt jeder Gaumen liebt den Gurkenſalat, doch darf er nicht zu viel gepreßt werden. Warm, wie Krautſalat bereitet, ſoll er vorzüglich geſund ſeyn. In Thüringen wird er ſo häufig gegeſſen. Die wäſſerige, kühlende Beſchaffenheit der Gurken macht ſie ſchwerer, als andre Gewächſe, zu verdauen. Alten Leuten, oder auch denen, die einen kalten, ſchwachen Magen haben, ſind ſie nicht geſund. Sie ſchwächen die ohnehin geringe Magenwärme immer mehr, können nicht gehörig verdaut werden und verurſachen ein kaltes, dickes, ſchleimiges Blut, woraus allerley körperliche Leiden und Beſchwerden entſtehen können. Weſſen Magen aber kräftig und warm genug iſt, der mag immer Gurken eſſen, er wird darin, vorzüglich im Sommer, eine ausnehmende Kühlung finden. Es verſteht ſich, daß man ein verſtändiges Maaß halten müſſe. Das gänzliche Ausdrücken ihres Saftes iſt ein ſchädliches Vorurtheil. Sie ſind nicht nur wohl-

wohlſchmeckender, ſondern auch geſünder, wenn ſie nicht zu ſehr ausgepreßt werden. Sie löſen ſich in ihrem eignen Safte eher auf, als wenn man ſie desſelben beraubt und ſo zähe wie Leder macht. Doch beſchwert der zu wenig ausgepreßte Gurkenſalat den Magen eben ſo ſehr, als der zu viel ausgepreßte. Ueberhaupt aber fordert er einen guten Magen. Abends iſt ſein Genuß den meiſten Menſchen nachtheilig. Auch ſollte man ihn nicht mit Pfeffer, ſondern lieber mit Salz eſſen. Wenn man Bier dazu trinkt, ſo kann man ſich eine Kolik dadurch zuziehen, und Franz- oder auch Rheinwein auf Gurkenſalat erregt Sodbrennen. Ein Schluck feuriger Wein oder guter Branndewein iſt rathſamer. Man hat mit Gurken und mit ihrem Safte Lungenſuchten curirt, aber auch andre dadurch elender gemacht; eine traurige Erfahrung von dem oft widerſprechenden Erfolge mancher Genüſſe. Leute von einem hitzigen, choleriſchen Temperamente, von ſtraffen Faſern und einem reinen, heißen Magen können durch Gurken- und andre vegetabiliſche Säfte zuweilen von der Lungenſucht und andern mit einem heftigen Fieber begleiteten Krankheiten gründlich

geheilt werden, weil dieſe Säfte nicht lange im Magen verweilen, ſondern geſchwind in das Blut gehen, und ihre kühlende, die Schärfe der Säfte mildernde, den Eiter einwickelnde Kraft äußern können. Iſt aber der Magen unrein, ſchwach, ſchlecht verdauend, ſo verweilt er zu lange in demſelben, gährt und nimmt eine Schärfe an, die die Leiden des armen Kranken vermehrt. Man kennt einige merkwürdige Beyſpiele von Schwind- und Lungenſüchtigen, die durch Gurken vollkommen geheilt worden ſind. Solche Mittel ſollte man aber nie bloß auf den Rath eines Bekannten oder einer Hausfreundin hin, die immer eine Menge Dinge zu empfehlen wiſſen, ſondern immer unter der Leitung eines einſichtsvollen Arztes gebrauchen. Schon **Oribaſius**, der Leibmedicus Julian des Abtrünnigen, rühmet den Gurkenſaft gegen die Schwindſucht. Bekannt iſt das Einmachen der Gurken mit Eſſig. Sehr erhitzend ſind die mit Eſſig, Pfeffer, Nelken, Calmus und Muſcatenblüthen eingemachten Eſſig- oder Pfeffergurken. Sie ſind ſehr erhitzend und erwecken ſtarken Appetit. Weniger bekannt ſind **fricaſſirte Gurken.** Um ſolche zu genießen, werden

 ſie

ſie geſchält und in Scheiben geſchnitten, mit friſcher Butter ein wenig gekocht; dann thut man in Scheiben geſchnittne Zwiebeln, Salz und Pfeffer daran, läßt alles wohl miteinander kochen, und richtet ſie mit Rahm oder mit einem in unzeitigem Traubenſafte abgerührten Eyerdotter an.

Die von Samengurken zurückgebliebnen gelben Schalen ſind ein gutes Futter für Rinder und Schweine, wenn man ſie ſtampft und unter das Futter mengt. Man muß ſie aber nicht damit überhäufen. Schweine bekommen von zu häufigem Genuſſe gern die Krankheit, die man das wilde Feuer nennt. Einige Hauswirthe behandeln dieſe Schalen faſt wie Sauerkraut, um ſie im Winter zu verfüttern. Da der Betrug ſchlechten Gurken eine ſchöne grüne Farbe zu geben ſuchte, um ſie ſchön grün zu machen, und dazu Grünſpan anwendete, ſo liegt gewiß jedem an der Kenntniß eines Mittels, um davon gewiß zu werden. Man darf zu dieſem Ende bloß die Brühe nehmen, in der ſie gelegen haben, und eine polirte Meſſerklinge auf kurze Zeit hineinſtecken. Wird dieſe roth, ſo hat man ſicher Grünſpan gebraucht,

und

und in dieſem Falle ſind die Gurken der Geſundheit nachtheilig und alſo ungenießbar.

In den Apotheken wird der Gurkenſamen unter die ſogenannten vier großen, kühlenden Samen gerechnet, aus deren öhligem Kerne man mit Waſſer eine Art Milch bereiten und als Mandelmilch genießen kann.

Noch einer ſehr merkwürdigen und ungemein hochgeſchätzten Gurkenart mit ihren zahlreichen Abarten müſſen wir hier ausführlicher gedenken. Wir meinen die Melone (C. Melo, *Melon commun des jardins*, Tab. VI. 11). Die Gattungscharaktere derſelben, die ſie mit den Gurken gemein hat, kennen wir bereits; als Art aber zeichnet ſie ſich unter ihrer Gattung durch die zugerundeten Blattwinkel und die knotigen Früchte aus. Ihre innige Verwandſchaft mit den Gurken läßt uns der Anblick ihrer Blüthen und Geſchlechtstheile (11) nicht verkennen. Wir mögen die männliche Blüthe *a* und ihre verwachſenen Staubgefäße *b*, oder wir mögen die weibliche Blüthe *c* und ihren Fruchtknoten *d*, ſo wie die vergrößerte Narbe *e* betrachten: ſo werden wir die genaueſte Uebereinſtimmung wahrnehmen. Eine der bedeutend-

T.VI.
12
11
c
a
d
e
b
13

tendſten Unterſchiede zwiſchen den Gurken und den Melonen wird weniger durch Form, Geſtalt u. d. als vielmehr durch den Gebrauch uns einleuchtend. Die Gurke kann nur, wenn ſie noch unreif und grün iſt, genoſſen werden. Die Melone hingegen iſt grün ſchlechterdings ungenießbar. Bey ihr muß man die Reife abwarten. Auch ſind die Melonen gemeiniglich größer, als die Gurken, ſie ſind auch mehr rund, als eckig und länglich, wie großentheils die Gurken. Unendlich mannigfaltig ſind die Arten der Melonen, und ſchwer möchte es ſeyn, zu beſtimmen, was bloße Spielart und was feſt beſtehende, ſich immer gleichbleibende Art ſey. Gemeiniglich nimmt man fünf Hauptarten der Melonen an: Die Kantalupen, die Netzmelonen, die gereiften Melonen, die frühen, und endlich die weißen Melonen. Mit Recht erwarten unſre Leſer, daß wir dieſe alle mit ihren vorzüglichſten Spielarten näher beſchreiben, ehe wir über den Anbau und die Cultur dieſer trefflichen Frucht die Erfahrungen aufmerkſamer und einſichtsvoller Oekonomen anführen. Die Kantalupmelone (*Melon de Florence* 12) bildet eine plattgedrückte unförmliche Kugel von ſchwarzgrü-

ner, gelblicher, grüner und weiſſer Farbe. Sie iſt mit Warzen und Beulen beſetzt, hat wenig Fleiſch, dagegen aber eine ſehr dicke Haut. Man zieht ſie im Geſchmacke andern weit vor, doch iſt ſie ſchwer zu erziehen. Ihren Nahmen führt ſie von dem Schloſſe Cantalupo in der Mark Ancona, wohin ſie aus Armenien zuerſt gekommen seyn ſoll. Man unterſcheidet unter den Kantalupen mehrere Spielarten. Dunkelſchwarzgrün iſt die ſchwarze, italiäniſche Kantalupe. Ihre höchſt ungeſtalten Früchte haben eine ſehr dicke, ſchwammige Schale und ein dunkelgelbes, ſüßes Fleiſch von auserleſenem Geſchmack. In Italien nennt man ſie Melone der Heiligen. Mehr länglich und nicht ſo warzig, aber gleichfalls vortrefflich iſt die Orangenkantalupe. Ihre Erziehung macht etwas weniger Mühe, als die der vorigen. Um der ziemlich grünbleibenden Schale willen führt die grüne Kantalupe ihren Nahmen. Doch macht die Reife ſie etwas gelblich. Auch ſie hat eine platte Form, aber weniger Warzen, als die ſchwarze Kantalupe. Viel Sonnenſchein gibt ihrem dunkelgelben Fleiſch einen vortrefflichen Geſchmack. In kältern Gegenden mißlingt

lingt ihr Anbau oft und ſie berſtet leicht auf. Zuweilen findet man ſie gerippt. Größer und gleichfalls gerippt, platt, warzig und auswendig grün mit weiß geſcheckt iſt die weiße Kantalupe. Sie hat ganz weißes, ſüßes Fleiſch, das im Munde in ſeinem Safte zerſchmilzt, aber eine ſehr dicke Schale. Dieſe muß ja gänzlich abgeſchält werden, ſonſt ſchmeckt ſie bitter und unangenehm. Zu dieſen vier Kantalupenarten kann man noch manche andre rechnen, die genannt zu werden verdient. Z. B. die frühe verſilberte Orangenkantalupe, deren grüne Farbe, wenn ſie reif wird, eine Menge ſtrohfarbiger Flecken bekommt. Sie hat Warzen und wächst länger als die übrigen Melonen. Ihr Geſchmack iſt vortrefflich und ſie empfiehlt ſich durch ihre Dauerhaftigkeit. Stärker gewarzt, ziemlich groß, von ſehr dicker Schale und einem köſtlichen gelben Fleiſch iſt die Florentiner Kantalupe. Doch will man ihr die Kömpinkantalupe noch vorziehen. Ihre Frucht iſt länglich platt. Dünne Reife umgeben netzartig den Stiel. Ihre Anfangs ganz grüne, warzige Schale wird gegen die Zeit der Reife hin ſtrohgelb. Sie trägt früh und

häufig, und riecht eben ſo vortrefflich als ſie ſchmeckt. Etwas rund und gerippt iſt der Prinz von Oranien, oder die frühe holländiſche Kantalupe, die, wenn ſie einmal im Wachsthume iſt, in dreyßig Tagen reift und reichlich trägt. Ihr gelbes Fleiſch hat einen angenehmen Geſchmack. Von einer etwas platten Kugelform und mittler Größe iſt die rothe Kantalupe. Ihre dünne Schale iſt mit kleinen Warzen ganz überſät und ihr dunkelblutrothes Fleiſch ſchmeckt vortrefflich. Eben das rühmt man von der ſpaniſchen Kantalupe, die ein ſchneeweißes Fleiſch und eine ſtrohgelbe Schale mit ganz feinen kleinen Wärzchen hat. Merklich von allen dieſen unterſchieden iſt die gerippte Kantalupe. Die verſchiednen erhabnen Streifen bringen auf ihrer Oberfläche tiefe Furchen hervor. Sie iſt grün, geht aber bey ihrer Reife ins Gelbliche über. Ihr Geſchmack wird ſehr gerühmt. Am kennbarſten unter allen Kantalupen iſt die Zwergkantalupe. Sie trägt kugelrunde, glatte, mit feinen, dünnen Wärzchen beſetzte Früchte, die grün und ſtrohgelb geſtreift ſind. Sie treibt ſtarke, dicke, aber kurze Ranken, die ſelten über einen Schuh lang werden,

ſo daß ſie, wenn man ſie gehörig ausbreitet, nie beſchnitten werden dürfen, es wäre denn, um einen überflüßigen, unnützen Zweig wegzunehmen. Willig trägt ſie, aber nie ſetzt ſie mehr Früchte an, als ſie reifen kann. Dieß gilt auch von der frühen, ſpaniſchen Kantalupe, die einige Gärtner die Melone von Palermo nennen. Sie hat eine ſehr große, kugelrunde Frucht mit einer glatten, dünnen Schale und ſtrohgelben ſchmalen Streifen. Ihr Fleiſch iſt hellgrün, ſehr ſaftig und von einem herrlichen Geſchmacke.

Wundern ſich unſre Leſer nicht, daß eine einzige Melonenart ſo fruchtbar an beſtimmten Spielarten iſt, die ſich immer gleich bleiben? Und ſollten wir nicht mit Gewißheit annehmen dürfen, daß dieß noch nicht alle Varietäten der Kantalupen ſeyen? Zu bedauern iſt die Weichlichkeit dieſer trefflichen Sorten, vermöge deren ſie nicht ſo gut fortkommen, als unſre gemeinen Melonen; auch kommen ihre Früchte ſpäter zur Reife, daher ſie auch weniger eßbares Fleiſch haben. Ihre dicke, ſchwammige Schale macht, daß ſie mehr Nahrung, Wärme und Sonne nöthig haben. Sie ſchickt ſich daher vorzüglich für wärmere

Gegenden. Ihr trefflicher Geſchmack empfiehlt ſie ſehr.

Die zweyte der obengedachten Abarten, die Netzmelone (13), hat gleichfalls mehrere Spielarten. Sie ſind ziemlich groß und lang; ein erhabnes weißes Netz ſcheint über ihre Oberfläche gezogen zu ſeyn, und die Felder zwiſchen dem Netze ſind anfangs grün und werden am Ende hellgelb. Schneidet man die Frucht auf, ſo bemerkt man eine dünne Schale von dunkler grasgrüner Farbe; unter ihr liegt ein dunkelorangegelbes, ſaftiges, dickes Fleiſch; ſehr wenig trockneres nimmt, ohne eine Höhlung zu laſſen, die Mitte ein. In dieſem eßbaren Marke liegen die Kerne, jeder gleichſam in ſeiner Höhlung beſonders eingekleidet. Sie ſind klein, dick und von gelber Farbe. Wer Melonen von feſtem Fleiſche liebt, zieht dieſe Netzmelonen andern vor. Sie gerathen faſt alle Jahre und ſind weniger weichlich. Die Löſung des Stiels iſt ein ſichres Kennzeichen ihrer Reife.

An den zwölf Reifen, womit die Frucht umgeben iſt und die ihre Oberfläche gefurcht machen, erkennt man die dritte Abart der Melonen, nähmlich die gereiften oder geriefelten. Die Furchen

chen ſind gemeiniglich glatt und von grüner Farbe; die hervorſtehenden Rippen ſind genetzt und gehen ins Gelbe über. Wenn man die Frucht aufſchneidet, ſo unterſcheidet ſich die Schale durch ihre grüne Farbe deutlich von dem Fleiſche, das ſchön gelb und ſaftig, doch nicht wäßrig iſt. In der Mitte befindet ſich eine große Höhlung mit einem vom Fleiſche völlig verſchiednen Mark angefüllt. Daher haben dieſe Melonen weniger eßbare Subſtanz, als die Vorigen; ſie reifen aber ſchneller, weil die Sonne und ihre Wärme die ganze Maſſe eher durchdringen kann. Oft genug aber findet man ſie wäßrig, mehlig und unſchmackhaft.

Nicht ſehr groß und mehr rund als lang wird die **frühe Melone**. Sie iſt außen etwas genetzt und ohne merkliche Reifen, inwendig goldgelb. Ihre Kleinheit macht, daß ſie früher kommt und nicht ſo lange zur Reife braucht, als andre. Bey einer ihr günſtigen Witterung wird ſie wohlſchmeckend; widrigenfalls bekommt ſie einen mehligen Geſchmack.

Von ovaler Form und gegen den Stiel hin verloren zugehend ſind die Melonen der fünften Abart.

Man

Man nennt ſie weiße Melonen, auch aſtracaniſche. Sie ſchreiben ſich aus Perſien her. Ihre Oberfläche iſt glatt und weiß, und auch das Reifwerden ändert ihre Farbe nicht. Feine Härchen bedecken ſie am Anfange, ſo daß ſie ſich ſamtartig anfühlen. Schneidet man ſie auf, ſo iſt die Schale dunkelgrün, das Fleiſch weißlich ins Gelbe ſpielend. In dem gelben Mark liegen die großen, weißen Kerne. Das auf der Zunge zerſchmelzende Fleiſch iſt ſo ſüß, daß man mit Gewürze, z. B. Pfeffer, ihm eine gewiſſe Schärfe geben muß. Leicht werden die Früchte überreif, weil die Farbe keine Veränderung durch die Reife erleidet. Vielen Melonenkennern iſt ſie zu wäßerig und ihr Fleiſch hat ihnen nicht Conſiſtenz genug.

Noch nennt man ein Paar Melonen, die aber in Deutſchland noch nicht ſehr gekannt und verbreitet ſind, und denen unſer Clima weniger zuſagt. Wir meinen die rothe und die Wintermelone. Die erſtere wird in Italien ſehr hoch geſchätzt. Ihre längliche und glatte Frucht hat ein weißes Mark mit großen weißlichen Kernen. Das Fleiſch iſt roth. Allein dieſe Röthe erhält ſich in Deutſchland nicht und die Kerne bleiben

taub.

T. VII.
15
14
b
a
16
4

taub. Nur in Wien iſt es gelungen, ſie zu ziehen. Ziemlich ähnlich den Gurken ſieht die **Winter-melone**. Die längliche Frucht iſt der Gurke ähnlich und grün, und hat ein weißliches, ſehr ſüßes Fleiſch. Man kann dieſe Melone bis in den Winter aufhalten, wenn man ſie an einem trock-nen, luftigen Orte aufhängt. In Neapel ſieht man ſie in den Häuſern um die Fenſter herum hängen; bey uns ſcheint es zu kalt für ſie zu ſeyn. Dem Laube nach iſt ſie von den andern merklich verſchieden.

Unter den Kürbisarten wird auch wegen ihrer Verwandtſchaft mit ihnen einer Frucht gedacht, die wir doch von den Melonen nicht trennen wol-len, weil Nahme und Gebrauch ſie mit ihnen ver-einigt. Wir meinen die **Waſſermelone** (C. Anguria, Angurie, *Melon d'eau de Cayenne*, Waſſerkürbis, Cucurbita citrullus). Wir ſehen ſie in ihrer Blüthe (Tab. VII. 14), wobey die ſon-derbaren gewundenen Staubfäden *a* und eine Ver-größerung *b* derſelben angebracht ſind. Sie hat handförmige, vielgetheilte Blätter und runde Früchte, mit hackigen Dornſpitzen beſetzt. Ihr eckiger Stamm hat ſteife Härchen und trägt ſehr

kleine Blumen. Sie iſt, wie alle ihres Gleichen, ein Sommergewächs, das im ſüdlichen Italien und in allen Morgenländern bis nach China hin wild wächst, in Indien, Aegypten, um Aſtracan häufig gebaut wird. Bey uns gedeiht ſie nur im Miſtbeete. Durch Wartung wird die Frucht ſo groß, daß man Beyſpiele von Waſſermelonen hat, deren Durchſchnitt der Länge nach drey Schuh, der Breite nach zwey Schuh betrug, und die ein Mann kaum zu ſchleppen im Stande war. Unter ihrer Rinde ſitzt ein ſehr weiches und ſaftiges Fleiſch, ſo daß beym Eſſen eine Menge Saft davon ſtrömt und ſich auch in eine Höhle, die man in ſie macht, ſogleich ſammelt. Sie ſchmeckt angenehm, wird aber ſehr bald faul. Ihr eyrunder, zuſammengedrückter Same ſchließt in einer ſchwarzen Schale einen weißen Kern ein. Man findet ſie bald von weißem, bald von rothem Fleiſch. Wir ſehen das an einer angeſchnittnen Frucht (15), in der die dunkeln Kerne liegen. In heißen Ländern ſteigt die rothe Farbe zuweilen bis zur Scharlachröthe. Am Oronoko fand Gumilla Waſſermelonen von honigſüßem Geſchmacke. Sie hatten eine härtere Schale als die gewöhnlichen,

und runde Kerne von der Größe und Schärfe des Pfeffers. Die hochrothen werden für beſſer gehalten, als die weißen. Die Maroccaner ſollen die americaniſchen an Süßigkeit und Wohlgeſchmack übertreffen. Auf Ceylon, wo man ſie wie Aepfel ißt, ſollen ſie nach Muſcaten ſchmecken. Die allerleckerhafteſten werden in der großen Bucharey gefunden. Mit der Waſſermelone hat die Vorſehung heißen und waſſerarmen Ländern ein herrliches Geſchenk gemacht. Sie kühlt ungemein und löſcht den Durſt. Sie vertritt da, wo ſie häufig wächst, die Stelle des Getränks und mancher Arzney. Faſt einen ganzen Monat, den Darvieux unter den Beduinen zubrachte, brauchte er keinen Tropfen Waſſer, weil er Ueberfluß an Waſſermelonen hatte. Er durfte nur ein Loch hineinſchneiden, ſo hatte er Krug und Getränk, und Nahrung obendrein. Man ißt dieſe Melonen roh mit Brod. Doch darf ſich der Erhitzte wohl in Acht nehmen. Sie kühlen dann zu ſchnell und zu ſtark, und können leicht Kolik und andre unangenehme Zufälle erregen. Ihr Saft wird mit Zucker und Roſenwaſſer vermiſcht gegen hitzige und faule Fieber gegeben. In Spanien werden

ſelbſt Kinder in Fiebern damit behandelt. Der Same wird zu Emulſionen gebraucht, und der Chineſer, der gern etwas zum Kauen hat, ißt ihn auf ſeinen Spaziergängen zum Zeitvertreib als ein abkühlendes Mittel.

Das eigentliche Vaterland der Melonen iſt unbekannt. So viel iſt gewiß, daß man ſie in der Kalmuckey wildwachſend findet, ob urſprünglich oder durch Verwilderung, kann nicht beſtimmt werden. Man will ihren Nahmen von der Inſul Melos im Archipel herleiten, von wo ſie zuerſt nach Italien gebracht worden ſeyn ſoll. Andre leiten ihren Nahmen von Mel, Honig, her.

Zum Anbau der Melonen muß man ſich gute Samen verſchaffen und ſie das gehörige Alter von zwey bis ſechs Jahren erreichen laſſen. Man hat angerathen, ſie in Wein oder Milch einzuweichen, ehe ſie ausgeſäet werden. Allein dieß iſt eher ſchädlich als nützlich. Vor der Mitte des März möchte das Stecken der Kerne nicht zu empfehlen ſeyn, weil man ihnen ſonſt nicht früh genug Luft geben kann. In einem einzigen Beet mit einem Fenſter kann man hundert und mehr Pflanzen erziehen, wenn man erſt einige Tage

die

die erſte ſtarke Hitze verrauchen läßt und es als- dann beſäet, wenn es noch ziemlich heiß iſt und die Kerne zum Keimen bringt. Dieſe werden we- nigſtens zwey Zoll von einander gelegt und mit dem Finger etwas in die Erde eingedrückt, ſo daß ſie von derſelben gerade bedeckt ſind. In einem warmen Beete gehen ſie am ſechsten Tage auf; jetzt häufelt man die Erde und gibt ihnen dann und wann Luft, damit ſie weder verbrennen, noch zu weichlich werden. Sorgfältig nützt man dazu jeden Sonnenblick zu der beſten Tagszeit. Auch wenn es um dieſe Zeit bis zum Frieren kalt ſeyn ſollte, ſo hat das nichts zu ſagen, wenn nur die Sonne hell ſcheint und von eilf Mittags bis um drey Uhr die Fenſter gelüftet werden. Anfangs öffnet man ſie nur einen Finger breit. Regnet und ſchneyt es aber, ſo müſſen ſie geſchloſſen blei- ben, ſo nachtheilig dieß von einer Seite ſeyn kann. War man dazu durch die Witterung einige Tage genöthigt, und kommt wieder Sonnenſchein, ſo darf man ihm die verzärtelten Pflanzen ja nicht auf einmal ausſetzen. Die ſchnelle Veränderung würden ſie nicht ertragen. Man ſetzt daher Git- ter über das Glas, die nur mäßig den Sonnen-

ſchein durchlaſſen. Gleiche Vorſicht iſt bey warmen Regen im April und May nöthig, weil jeder zu ſchnelle Uebergang von Kälte zur Wärme den Pflanzen ſehr nachtheilig werden kann. Den Dunſt vom Miſt, der ſich an die Fenſter anſetzt, wiſcht man ein paarmal des Tages mit einem Tuche ab, weil er die Melonen leicht verdirbt, ſo daß ſie faulen oder verſchrumpfen. Die Nacht über läßt man ſie immer mit den Fenſtern bedeckt, weil Regen oder Kälte eintreten könnten. Je höher die Sonne ſteigt, um deſto mehr lüftet man die Beete. Eine Stunde nach Sonnenaufgang nimmt man die erſte Bedeckung von Miſt und Matten von den Fenſtern weg; zwey Stunden nachher öffnet man dieſe ſelbſt, ſieht aber dabey wohl darauf, woher der Wind komme. Eine Stunde vor Sonnenuntergang wird wieder zugedeckt. Die vierzehn Tage alten und hinlänglich ſtarken Pflanzen hebt man mit Wurzel und Erde vorſichtig aus, und ſetzt ſie ziemlich weitläuftig in friſche Beete. Dieſe müſſen aber ihre größte Hitze bereits verloren haben, ſonſt verbrennen die Wurzeln. Verſpührt man an dem in die Erde geſteckten Finger keine Hitze, ſo iſt nichts zu fürch-

fürchten. Haben die Pflanzen nun wieder drey Wochen hier geſtanden, ſo kann man oben herum eine neue Saat von Kernen machen und die daraus aufgehenden Pflanzen nach drey Wochen ausheben, um ſie zu verſetzen. Unterdeſſen hat man ein Melonenbeet zu einer neuen Anpflanzung bereitet, um wieder auszuſäen, und ſo verſetzt man immer von zwey bis drey Wochen, damit man zu verſchiedner Zeit und ſo weit hinaus im Jahre, als möglich, Früchte bekomme. Das Kennzeichen der Zeit zum Verpflanzen iſt, wenn an der Pflanze das dritte oder ſogenannte rauhe Blatt erſcheint. Unter jedes Fenſter werden ungefähr in die Mitte des Beetes, wo es am wärmſten und trockenſten iſt, zwey Pflanzen geſetzt. Mehrere benehmen einander die Nahrung. Dieß geſchieht am beſten um Abendzeit, damit die Sonne nicht auf die Wurzeln ſcheine und dieſe die Nacht über ſich erhohlen können. Den erſten Melonenbeeten gibt man vier bis fünf Zoll, den ſpätern weniger Erde. In zu vieler Erde werden ſie frech, treiben zu viel Laub; auch enthält ſie zu viel Näſſe und läßt den Miſt nicht gehörig wirken. Beym Verpflanzen gießt man ſparſam Waſſer um die auszubreiten-

den

den Wurzeln herum, damit ſich die friſche Erde beſſer anlege. Sonſt aber gibt man den Melonen nur Waſſer, wenn die Blätter welk werden, und nimmt ſich dabey wohl in Acht, es nicht an den Stamm zu bringen. Nur ein gelinder Regen erquickt die Pflanzen, wobey man aber den Hauptſtamm mit einem Topfe bedeckt. Oefterer iſt den Früchten ſchädlich. Jeder Pflanze läßt man zwey Hauptranken und kneipt, ſobald der zweyte Knoten geworden, das Ende desſelben mit den Fingernägeln ab. Eben ſo macht man es mit den Seitenſproſſen, woran man nur eine Frucht ſitzen läßt. Die ſchadhaften Ranken und Blätter nimmt man ab. Die noch brauchbaren abgeſchnittnen Ranken ſetzt man ins Land, wo ſie zuweilen gute Früchte bringen. Wenn ſich am Stiele Riſſe zeigen, durch die ſich die Frucht gleichſam von der Pflanze trennen will, ſo iſt das ein Zeichen der Reife. Will man ſie dann noch hängen laſſen, ſo legt man etwas unter, damit ſie nicht auf der Erde liegen, und dreht ſie öfters um; ſo verſchafft man ihr nach allen Seiten den wohlthätigen Einfluß der Sonne. Nähme man die Früchte auch etwas vor der gänzlichen Reife ab, ſo kann man

ſie im Keller auf Brettchen legen, öfters umwenden und ſo nachreifen laſſen. Wenn die der Reiſe nahen Früchte aufplatzen, ſo macht man mit dem Nagel des Fingers in den Stengel der Frucht einen Eindruck, um den Zufluß des Saftes zu hemmen. Die Erde in das Melonen-Miſtbeet räth ein Oekonom folgender Maßen zu bereiten. Man läßt Schlammerde und den Abfall von Kräutergewächſen und Rindermiſt, worin kein Stroh iſt, in beſondern Haufen zu Erde vermodern und alle vier Wochen umhacken und vom Unkraut rein halten. Iſt alles vermodert, dann vermengt man es mit Holzerde und Maulwurfshaufen aus Wieſen, die einen ſchwarzen Grund haben und läßt es den Sommer hindurch liegen. Im folgenden Jahre ſiebt man davon ſo viel als nöthig iſt, und bereitet davon das Miſtbeet.

Der Hofgärtner Hülsmann hat im Melonenbau ſehr viel geleiſtet und auf hundert Varietäten zuſammengebracht. Er baut ſie ohne Miſt, bloß in Lindenlaub. Im Herbſt wird dieſes auf große Haufen geſammelt und bis gegen Weihnachten im Freyen liegen gelaſſen, dann vier bis ſechs Fuß hoch in die ausgefahrnen Miſtbeetgruben unter

die Fenſter gebracht. Im Februar bringt man in die Mitte unter jedem Fenſter ein Hügelchen Erde, ſetzt darein Melonenkerne und bedeckt die ſich am Hügelchen zeigenden weißen Faſern, die Wurzelranken, ſo lange wie ſie immer weiter ſich verbreiten, mit Erde, bis der Kaſten voll iſt. Uebrigens verfährt man wie gewöhnlich. Dieſe im Lindenlaube gewonnenen Melonen ſollen alle übrigen an Wohlgeſchmack übertreffen.

Eine ſo treffliche Frucht, wie die Melone, verdient wohl, daß man auf ihre Cultur einigen Fleiß wende. Und dieſer iſt nur in Ländern nöthig, wo ein ihnen ungünſtiges Clima bekämpft werden muß. In den Ländern, für welche ſie die Vorſehung ganz eigentlich beſtimmt hat, kommen ſie leichter und mit einer weniger mühſamen Pflege fort. Man ißt die Melonen nur roh, nie gekocht; wir warten ihre volle Reife ab und eſſen ſie nie grün, wie die Gurken. In heißen Ländern, z. B. in Italien, werden aber auch die Melonen zuweilen grün, und ſcheibenweiſe mit Salz und Eſſig eingemacht, genoſſen. Sie erfordern kräftige Verdauungsorgane und viel innerliche Wärme, wenn ſie ohne Nachtheil gegeſſen werden ſollen,

denn

denn ſie kühlen ausnehmend ſtark. Sehr zweckmäßig ſoll es daher ſeyn, daß die Franzoſen nach den Melonen Rettig eſſen. Auch thut man ſehr wohl, ſie mit Salz und Pfeffer zu würzen und ein gutes Glas Wein dazu zu trinken. Ueberhaupt taugt der Genuß derſelben vorzüglich nur für die Bewohner der wärmern Himmelsſtriche, deren Körper überflüßig mit Wärmeſtoff erfüllt iſt; in unſerm Clima aber nur für ſolche, die durch hitzige Getränke und Gewürze zu viel Reiz in ihrem Körper erregt haben, oder wo Krankheit einen ähnlichen Zuſtand hervorgebracht hat. Es verſteht ſich, daß hier nur vom häufigern Genuſſe und nicht von ein Paar Scheibchen die Rede ſey, die etwa beym Deſſert eines Gaſtmals angebothen werden. Nach Sanctorius ſoll die Melone die natürliche Transpiration merklich vermindern. Den Schwindſüchtigen empfiehlt man ſie wegen ihren kühlenden Eigenſchaften. Zu viel Melonen eſſen erkältet den Magen und kann leicht kalte Fieber verurſachen. Die Leckerhaftigkeit hat allerley Behandlungsarten der Melonen erdacht, um ihren Wohlgeſchmack noch zu vermehren und auch in ihrem Genuſſe eine Mannigfaltigkeit zu haben.

Man candirt die Melonen, indem man ſie in Viertel ſchneidet, das Inwendige herausnimmt, und ſo viel dünnen, aus weißem Zucker gekochten Syrup hineinthut, als nöthig iſt, um die Wände zu bedecken; dann ſiedet man ſie in Syrup, bis ſie weich ſind, und ſtellt ſie dann, über und über mit Syrup bedeckt, zwey oder drey Tage bey Seite. Dann nimmt man ſie aus dem Syrup, ſiedet dieſen bis zur Candies-Höhe, tunkt die Viertel hinein und läßt ſie endlich in einem Siebe am offnen Fenſter oder in einem mäßig erwärmten Ofen trocknen. Melonen-Confitüre zu machen, wird die Frucht geſchält, geſchnitten, mit Salz eingeſprengt, und dann wieder eingewäſſert und getrocknet. Hernach ſiedet man ſie in Zucker weich, läßt dieſen, wenn man ſie wieder herausgenommen hat, zur Syrupdicke einſieden und gießt dieſen, wenn er kalt iſt, über die Melonen in Zuckergläſer. Auch pflegt man die Melonen ſauer und ſüß einzumachen. Noch könnten wir unſern Leſerinnen manche für leckerhafte Menſchen höchſt wichtige Entdeckung bekannt machen; wir könnten ſie die Kunſt lehren, eine Melonenſuppe, ein Melonenmuß, Melonen-

nen=Mango, ſelbſt künſtliche Melonen von Blanc=Manger in Gallerte zu bereiten, und eine wohlſchmeckende Melonentorte zu backen; allein wir glauben abbrechen zu müſſen. Denn ſo gewiß der mannigfaltige Gebrauch ein Gegenſtand unſrer Unterhaltungen iſt: ſo gewiß dürfen wir auch die Grenze nicht überſchreiten, wo das eigentliche Kochbuch beginnt.

Die Melonenkerne gehören in Geſellſchaft der Gurken= Kürbiß= und Angurienkerne, zu den vier kühlenden Samen der Apotheken. Man verfertigt aus ihnen einen Teig, aus dem man auf Reiſen oder bey Krankheiten ſich in der Geſchwindigkeit eine Mandelmilch bereiten kann. Zu dem Ende nimmt man von jedem dieſer Samen ein halbes Pfund, wäſcht und trocknet ſie, und ſtößt ſie mit zwölf Loth ſüßen und vier Loth bittern geſchälten Mandeln in einem Mörſer, wobey man etwas Waſſer zugießt; dann mengt man zwey Pfund auf einer Citrone abgeriebnen Zucker wohl darunter, und drückt die ganze Maſſe bis zum Gebrauche feſt in ein blechernes oder ſteinernes Gefäße. Auf ein Quart Waſſer nimmt man von dieſem Teige ungefähr eines Eyes groß, zerreibt es wohl,

ſeihet es durch ein Haartuch in eine Flaſche und mengt einige Tropfen Orangewaſſer darunter.

In Perſien gibt es eine kleine Melonenart, die eigentlich gar nicht gegeſſen wird, und die man bloß um ihres Wohlgeruchs wegen hochſchätzt. Sie iſt nicht größer als ein Entenev. Die Perſer kennen nichts angenehmeres, als den Geruch dieſer von ihnen eben deßwegen Schamane *) genannten Melonen, und tragen ſie beſtändig in der Hand. Um dieſes Geruches willen hat man ſie auch nach Europa verpflanzt, und Sherard fand ſie in Rom vor den Fenſtern mehrerer Kardinäle. In Arabien und in Aegypten ſah Forskähl eine ihr ähnliche Art, die gleichfalls nur um ihres Wohlgeruchs wegen gezogen wurde. Sie hatte glatte eyrunde Früchte, die gelb und mit roſenfarbigen Flecken bezeichnet waren. Die Melonen auf der Inſul Zante duften nach Ambra und ſind unvergleichlich, und die auf Malta ſind zuckerſüß und zerſchmelzen im Munde. Da die Melonen wohl in ſehr warmen Ländern, doch nie in

*) Dieſes Wort bedeutet einen höchſt angenehmen Geruch.

in ganz heißen einen hohen Grad von Vollkommenheit erlangen: ſo könnte man über die Größe und Vortrefflichkeit der Surinamer-Melonen und der von den däniſchen Antillen ſich wundern, wenn man die feuchte, wohlthätige Seeluft, die hier wirkſam iſt, vergäße.

Merkwürdig durch Form, Größe, Nutzbarkeit iſt der Kürbiß (Cucurbita). Er gehört in die ein und zwanzigſte Claſſe (Monoecia) und die zehnte Ordnung derſelben (Syngeneſia). Jenes, weil männliche und weibliche Blumen zwar an einer Ranke, aber jede beſonders wachſen; dieſes, wegen der verwachsnen Staubbeutel. Die männlichen Blumen haben einen fünfmal gezähnelten Kelch, eine fünfmal geſpaltne Blumenkrone und drey Staubfäden. Vom Kelch und der Blumenkrone der weiblichen Blüthe gilt eben dieſes; ihr Griffel iſt fünfſpaltig. Die drey Staubfäden der männlichen Blüthe ſtehen unterwärts von einander ab, ſind aber oberwärts vereinigt. Jeder trägt einen auf- und unterwärts gebogenen Staubbeutel. Auch die weiblichen Blumen haben kurze Staubfäden, aber keine Staubbeutel. Die Staubwege ſind fünfmal geſpalten, auf- und unterwärts gezogen.

zogen. Die Frucht, die man einen Apfel nennt, enthält in verſchiednen Reihen fleiſchiger Fäden viele platte, mit einem erhabnen Rande eingefaßte und in einer doppelten Reihe liegende Saamen. Der Kürbiß iſt ein krautartiges Sommergewächs meiſt von geſtrecktem Wuchſe, mit fünf, zehn bis vierzig Fuß langen Ranken, mit ſchwelgeriſchen einfachen Blättern und großen, einblättrigen, glockenförmigen Blumen, auf welche zum Theil ungeheuer große Früchte folgen.

Von einer ausgezeichneten Form iſt der Flaſchenkürbiß (C. Lagenaria, *Courge*, Pilgrimsflaſche 16). Dieſe Form ſowohl der holzigen Frucht, als auch die eckigen, filzigen Blätter mit zwey Drüſen unten am Grunde zeichnen ihn aus. In beyden Indien ſieht man ihn an Bächen ſtehen. So lange die Frucht noch jung iſt und eine weiche Rinde hat, ſo ißt man ſie in Oſtindien. Aber mit der Zeit wird dieſer Flaſchenkürbiß hart und holzig. Er hält dann ſehr gut Waſſer und kann, wenn Fleiſch und Mark herausgenommen iſt, zu Flaſchen, Löffeln, Trichtern, zu andern Hausgeräthen, auch zu Hüten u. d. ſehr gut gebraucht werden. Es iſt in manchen Gegenden durchaus

ge=

gewöhnlich, dieſen Kürbiß als Reiſeflaſche mit ſich zu führen. In Indien, wo man auf die uns ſchon bekannte Weiſe aus Palmen den Palmenwein abzapft, und mit Flaſchen auf eine kühne Weiſe an den Palmen hinaufklettert, um an der Oeffnung, die man am Baume macht, eine Flaſche anzuhängen, in die ſich der Palmenwein ſammelt, kommt die Leichtigkeit eines ſolchen Flaſchenkürbiſſes dem Kletterer wohl zu ſtatten. Hier faßt ein ſolcher Kürbiß oft viele Maaß und erreicht eine ausnehmende Größe. Houhtuyn hatte einen ſurinamiſchen birnförmigen Flaſchenkürbiß, der anderthalb Schuh lang und halb ſo dick war. Aber noch weit größer war die Herculeskeule, die er ſah, denn ſie hatte fünf und einen halben Schuh in die Länge. So nennt man einen mehr keulenförmigen Flaſchenkürbiß. Vielleicht meint auch Plinius ſolche, wenn er von neun Schuh langen Kürbiſſen, die in Italien wild wachſen, ſpricht. In der Form, wie in der Farbe ſind dieſe Kürbiſſe ſehr verſchieden. Man findet ſie krummhalſig, wie eine Retorte, oder mit einem großen runden Bauche, bald mehr bald weniger rund, oder länglich. Durch ein Band, ſo lange ſie im

Wachſen ſind, kann man ihrer Geſtalt eine veränderte Bildung geben. Ihre Farbe iſt bald gelb, bald grün, bald marmorirt. Zur Verſendung der Samen über das Meer ſollen dieſe Flaſchenkürbiſſe vortrefflich ſeyn. Den größten Nutzen zieht man aus ihnen durch häufigern Anbau zur Maſtung und zum Oehlſchlagen. Bey uns wird übrigens dieſe Art mehr zum Vergnügen, als aus ökonomiſchen Rückſichten gezogen.

Die letztern finden bey uns vorzüglich bey dem gemeinen Kürbiß (C. Pepo, *la Charge de St. Jean*, Pfeben-Kürbiß) ſtatt, den man ſehr häufig findet. Sein Vaterland iſt unbekannt, ſeine Wurzel geht ſelten über zwey Fuß tief in die Erde und er lebt nicht über fünf Monate. Der ſtarkgefurchte Stengel iſt mit Nebenzweigen verſehen, treibt Ranken und kann eine Länge von dreyßig bis fünfzig Schuh erreichen. Neben jedem Blattſtiel geht ein Häckchen und ein kleines Würzelchen hervor, wodurch der Stengel am Erdboden befeſtiget wird, ſo daß mehr Nahrungstheile zufließen können. Die Blätter ſind groß und rauh, drey- auch fünflappig, unten hin und wieder mit dornartigen Spitzen verſehen. Die Blumen

(Tab.

T. VIII.
18
17
19
a
4

(Tab. VIII. 17) ſtehen einfach; ſowohl männliche als weibliche ſehen einander ähnlich. Das Piſtill der letztern *a* und der Mangel der Staubbeutel läßt dieſe ſogleich erkennen. Sonſt ſind ſie gleich groß, trichterförmig und haben fünf Einſchnitte und eine ſchöne gelbe Farbe. Zuweilen ſind ſie auch weiß. Die Frucht hat bey einigen eine ſehr ſchöne gelbe Farbe (18). Aber ihre Geſtalt iſt nicht immer gleich und nicht unbeträchtlich iſt die Menge von Abarten und Varietäten, die theils nach ihren Formen, theils nach ihrer Schale und der Farbe derſelben benennet werden. So gibt es einen großen, runden, gelben Kürbiß, einen ovalen gelben, einen länglichen gelben (Citrouille), einen weißlichen, einen marmorirten, einen kleinen runden, einen pomeranzenförmigen, einen birnförmigen, einen kreiſelförmigen, einen halbkugelförmigen, einen eyförmigen, und viererley geſtreifte Kürbiſſe, die entweder rundlich, oder eyförmig, oder kreiſelförmig, oder birnförmig, immer aber geſtreift ſind.

Hierher mögen auch die Rieſenkürbiſſe gehören, deren Rumpf gedenkt, die große Camolenga (ſpaniſcher Speck) in Indien, die über

zwey Fuß lang und anderthalb dick wird. Sie iſt länglich eyrund und hat eine glatte Schale, die mit einem grauen oder weißen Staube gleichſam gepudert iſt. In dem Garten des John Brougthon zu Boſton wurde im Jahre 1781 ein Kürbiß gezogen, der auf ſieben Fuß hatte und 141 Pfund wog. Unter dem Nahmen Centner-Kürbiſſe werden hie und da welche von 30-50 Pfund gezogen. Das Mark oder das Fleiſch des Kürbiſſes iſt ſchwammig, weiß und unſchmackhaft, und gemeiniglich in ſechs Zellen abgetheilt, in welchen ſich die Samen befinden, die faſt einen Zoll lang, eyrund platt, an einem Ende breit und mit zwey Ecken verſehen, am andern aber, wo ſie zu keimen pflegen, ſchmal und gleichſam ausgehöhlt ſind, und eine etwas harte, gleichſam knorplige Schale haben, in der ein weißgelber, ſüßer und angenehm ſchmeckender Kern enthalten iſt.

Der Kürbiß gehört, ſo ungeheuer auch ſeine Frucht werden kann, unter die zärtlichern Pflanzen, die ſo leicht wie die Gurken und Melonen erfrieren. Vor Ende Aprils oder Anfang May's iſt es demnach nicht rathſam, ihn ins freye Land zu bringen. Wer ſie gern frühe haben will, der

zieht

zieht ſie erſt in Töpfen, aus denen er ſie im May verſetzt, was auch, um der ihnen nachſtrebenden Schnecken willen, ſehr zu empfehlen iſt. Der Ort, wo man ſie anpflanzt, muß ſonnenreich und der Boden fett und gut ſeyn. Wünſcht man rechte Centner-Kürbiſſe zu bekommen, ſo muß das ganze Beet mit Miſt und Schlammerde angefüllt werden. Die Pflanzen ſelbſt müſſen fünf Fuß von einander entfernt ſtehen, und um Ausartung zu verhüten, duldet man keine andre Kürbißart in der Nähe. Da der Kürbiß ſehr viele Feuchtigkeit erfordert und ſeine Wurzeln ſich ſehr verbreiten, ſo begießt man fleißig bey großer Dürre Morgens und Abends einen großen Raum um ihn her, wozu man zuweilen Miſtpfützenwaſſer nimmt und die Erde öfters auflockert. Gern macht man um den Stamm einen kleinen Graben, in das man das an der Sonne geſtandne Waſſer gießt, weil die Blätter ſelbſt die Näſſe nicht gut vertragen. Dieſe wegzunehmen iſt nie gut; dagegen aber ſchneidet man die Seitenranken, wie bey den Melonen ab. An den Hauptranken läßt man nur Eine Frucht. Man ſieht aber, ehe man die Seitenranken abſchneidet, wohl zu, welche Früchte

am beſten anſetzen. Denn wenn man zu frühe und zu viel abſchneidet, ſo wird der Säftezufluß nach den wenigen, die man ſtehen läßt, zu ſtark und ſie werden anbrüchig, ehe ſie noch eine mittelmäßige Größe erreichen. Große Kürbißarten an Lauben und Wänden zu erziehen, iſt darum nicht zu rathen, weil ſo die Feuchtigkeit, die ſie mit ihren Ranken vermittelſt kleiner Würzelchen aus der Erde ziehen ſollen, ihnen entgeht und die Schwere der freyhangenden Frucht leicht eine Zerreiſſung der Gefäße veranlaſſen kann. Die kleinern Sorten ſchicken ſich daher beſſer an Planken und Sommerlauben. Wenn man abgeſchnittne Seitenzweige in die Erde pflanzt, ſo daß ein Drittel derſelben frey bleibt, ſo werden ſie zwar Wurzel faſſen, ſie werden blühen und Früchte tragen, die letztern aber erreichen nicht leicht ihre Vollkommenheit, weil der Sommer ſchon zu weit vorgerückt iſt, bis man ſolche Seitenzweige bekommt. Den etwas erwachsnen Früchten macht man eine Unterlage von Brettchen oder Stein, damit ſie vom Aufliegen auf der feuchten Erde keine Flecken bekommen, auch wendet man ſie öfters um, um jede Seite den wohlthätigen Sonnenſchein erfahren

ren zu laſſen und ihre völlige Reife zu befördern. Von dieſer hat man eigentlich kein ganz untrügliches Merkmal. Denn der Kürbiß zieht noch immer Nahrung an ſich, wenn er auch reif iſt und ſeine Ranken fangen dann von neuem zu blühen an. Aber gerade das iſt ein Zeichen, daß man ihn abnehmen darf. Man ſchneidet ihn dann mit dem Stiele ab, und hebt ihn an einem luftigen Orte, bis es friert, auf. Hat man Urſache, zu vermuthen, daß er noch nicht ganz reif ſey, ſo ſetzt man ihn zuweilen an die Sonne. Sein Same erhält ſich, wenn er vor Mäuſefraß verwahrt wird, wenigſtens drey Jahre. Will man zum Vergnügen Kürbiſſe in Töpfen ziehen, ſo darf man wohl zuſehen, daß man nicht Pflanzen bloß von einem Geſchlechte, entweder männlich oder weiblich, bekomme. In dieſem Falle wird man umſonſt einen fruchtbaren Samen erwarten. Um dieß zu verhüten, muß man mehr als einen Topf haben, damit es darunter Pflanzen mit beyderley Geſchlechtsblüthen gebe. In die Töpfe thut man zur Hälfte Miſterde, die andre vermiſcht man mit Sand. Man gießt ſie fleißig, oder ſtellt ſie auch in mit Waſſer gefüllte Näpfe. Weil bey den Kürbißarten die

Befruchtung durch den Blumenſtaub von einer andern Art ſehr leicht geſchehen kann, wodurch man Baſtarde bekommt; ſo muß der, der ſeine Art rein erhalten will, keine andre in der Nähe dulden. Wer aber zu ſeinem Vergnügen Verſuche machen will, der kann leicht männlichen Blumenſtaub ſammeln und ihn aufheben, um damit weibliche Blüthen zu befeuchten. Bey allen gelingt es aber nicht, auf dieſe Art reifen, brauchbaren Samen zu bekommen. Denn die Frucht kann zu ihrer Vollkommenheit gelangen, ohne daß ihr Same fruchtbar wäre. Was wir übrigens hier von dem Anbau und der Pflege der Kürbiſſe geſagt haben, das gilt zum Theil nur von beſondern Arten, die man zu einer auszeichnenden Größe und Schönheit bringen will. Denn man kann die gemeine Art auch auf Aeckern in Menge ziehen, was im Tyrol, in Böhmen, Thüringen, Sachſen häufig geſchieht. Ihr Anbau koſtet wenig Mühe, nur iſt ein ziemlich guter, ſonniger Boden dazu erforderlich.

Der Kürbiß iſt ſeinem Gebrauche nach eine viel wichtigere Frucht, als in unſern Gegenden, wo ſo gut als keiner davon gemacht wird, ver-

muthet

muthet werden möchte. Roh kann man ihn gar nicht eſſen; denn er iſt zäh, kühlt und bläht ſtark und gibt wenig Kräfte. Mit Milch aber wird er als Geſindekoſt in mehrern Gegenden gekocht und gern gegeſſen. Durch künſtliche Zubereitung hat man auch den Kürbiß zu einem Leckerbiſſen zu erhöhen gelernt. Aus gekochten Kürbiſſen macht man mit Butter, Eyern, Peterſilie Klöße; man bäckt Kürbiſſe in der Pfanne mit eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weißem Brode, guter Milch, Butter, Pfeffer und Ingwer. Die zarten Schößlinge an den Kürbißſtengeln bricht man, wo ſie am weichſten und zärteſten ſind, ab, brühet ſie, läßt ſie in einem Durchſchlag abtropfen und kalt werden, und ſpeist ſie dann mit Baumöhl, Eſſig, Salz, Pfeffer, wie Salat, oder in einer warmen Brühe. Eine vortreffliche Speiſe ſoll der Kürbiß-Pudding ſeyn. Unſern Leſerinnen zu gefallen wollen wir doch das Recept dazu nicht verſchweigen. Man rührt den geſchälten, in Waſſer weich gekochten Kürbiß zu einer Marmelade; dann wird guter, reiner Hirſe in Milch mit Zucker, Zimmt und Citronenſchale recht weich und ſteif gekocht, etwas friſche Butter hinzugethan,

hernach in einer Caſſerole kalt gerührt, ſechs bis acht Eyer dazugethan, und die Kürbiß-Marmelade, gehörig geſalzen und etwas mit Zucker verſüßt, mit feingeſtoßnem Zwieback beſtreut, in einem blechernen Geſchirre, das mit Butter wohl ausgeſtrichen und mit einem ebenfalls mit Butter beſtrichnen Papier belegt ſeyn muß, eine Stunde gebacken. Man richtet darüber eine Sauce an von in Milch klar geriebenem Mehl, Eygelb, etwas Citronenſchale und Zucker, alles auf dem Feuer wohl abgerührt.

In England pflegen die Landleute in die Seite des Kürbiß ein Loch zu ſchneiden; dann nehmen ſie die Kerne heraus, machen ihn inwendig möglichſt rein, ſchneiden das Fleiſch in Scheiben heraus, und füllen dann die leere Schale mit dem Fleiſche und mit Aepfelſcheiben. Sie fügen nun noch Gewürz und Zucker hinzu und backen den künſtlichen Kürbiß eine Zeitlang im Ofen.

Wichtiger als dieſe Leckereyen iſt die Kunſt, aus Kürbiſſen geſundes, kräftiges Brod zu backen, womit man beſonders in der Gegend von Erfurth recht gut umgehen kann. Man nimmt die größten Kürbiſſe, ſchneidet ſie in viele dünne Stücke,

und

und kocht ſie in einem Keſſel mit Waſſer und Salz weich, ſondert aber hernach das Waſſer ſorgfältig ab, damit das Brod nicht unſchmackhaft und ſpeckig werde. Dieſe Maſſe drückt man dann durch ein Sieb, damit die nicht zerkochten Theile zurückbleiben. Auf zwanzig Pfund gewöhnliches Mehl nimmt man die Hälfte Kürbiß. Darunter kommt nun der Sauerteig jedoch ohne Waſſer, und man verfährt wie beym gewöhnlichen Brodbacken. Das auf dieſe Weiſe bereitete Brod iſt ſchmackhaft, nahrhaft und hält ſich ſo gut, als nur irgend eine Art Brod; doch ſchmeckt es angenehmer und ſieht beſſer aus, ſo lange es friſch iſt.

Gekochter Kürbiß unter geronnene Milch gemiſcht, ſoll dem Käſe, der davon gemacht wird, einen ſehr guten Geſchmack geben. Junge Kürbiſſe kann man, ſobald die Blüthe abgefallen iſt, wie Gurken mit Eſſig eingemacht ſpeiſen. Aus dem Kürbißſaft kann man einen angenehmen Syrup durch ſanftes Abrauchen, ja wohl ein nicht zu verachtendes Surrogat des indianiſchen Rohrzuckers bekommen. In langen Streifen getrockneter und aufbewahrter Kürbiß kann wie getrocknetes Obſt gegeſſen werden, und Whiſtling er-

zählt von einem ſeiner Freunde, der den Türkenbund in ſolchen Streifen langſam getrocknet und ſeine Gäſte damit getäuſcht habe, ſo daß ſie getrocknete Aepfel zu eſſen glaubten. Loſche in Schweidniz gibt die Anleitung, den Kürbiß wie gewelktes Obſt für die Haushaltung aufzubewahren und zu benützen. Man ſchneidet die holzige Schale und das Innere mit den Kernen weg, macht aus dem eigentlichen Fleiſche Stücke von etwa einem halben Quadratzoll, trocknet ſie auf Papier erſt bey gelinderer, dann bey ſtärkerer Wärme, und bewahrt nun das vollkommen Getrocknete in Säcken von Papier, die man mit einer ſtarken Nadel durchſtochen hat. Der Same gibt ein kräftiges Mehl, das zu allerley Backwerk dient. Auch wird aus ihm eine ungemein kühlende Milch bereitet, wenn man ihn mit Waſſer im Mörſer ſtößt. Gegen die Fieberhitze und Schmerzen im Unterleibe wird ſie ſehr empfohlen. So wie hier Emulſionen von Kürbißkernen innerlich mit Erfolg angewendet worden, ſo will man auch von ihrem äußerlichen Gebrauche in Augenentzündungen, Kopfſchmerz 2c. Nutzen geſehen haben. Das Letztere ſoll aber nur mit großer

Vorſicht geſchehen dürfen. In Nordamerica kocht man aus dieſem Samen ein Gelée, das gegen Urinverhaltung außerordentlich gerühmt wird. Unter der Preſſe geben ſie ein ſehr gutes Oehl und ſo reichlich, daß man von einem Pfund Kerne ein halbes Pfund Oehl bekommt. Es brennt in Lampen ſehr gut und gibt eine röthliche Flamme. Es hat eine blaßgrüne Farbe und erſtarret ſehr leicht in der Kälte. Zwiſchen Erfurth und Weißenſee bauen die Landleute ſehr viele Kürbiſſe. Sie ſelbſt eſſen ſie als Brey und mäſten auch ihr Vieh damit. Die Kerne trocknen ſie auf dem Ofen, und manche Stunde langer Winterabende bringen ſie damit hin, um die Kerne zu ſchälen. Aus dieſen laſſen ſie Oehl ſchlagen, das ihnen friſch zu ihren Kuchen und Salaten dient, endlich aber ihre Lampen nährt. Die Stiele enthalten viel Salpeter. Für das Vieh ſind die Kürbiſſe eine vortreffliche Maſtung und vorzüglich werden die Schweine ſehr fett davon. Mit dem Saft ihrer Blätter kann man das Vieh beſtreichen, um ſie vor der Qual, die demſelben Bremſen, Fliegen ꝛc. verurſachen, zu beſchützen. Mit den Ranken untergepflügte Kür-

biſſe ſollen eine gute Düngung geben. Die Bienen hohlen aus den Blumen viel Honig. Zur Fütterung der Karpfen verſenkt man Kürbiſſe in Karpfenteiche. In neuern Zeiten will man in den Kürbißkernen ein ſehr brauchbares Mandeln-Surrogat entdeckt haben.

In America, nicht aber bey uns, wird der Warzenkürbiß (C. verrucoſa 19) als Küchenfrucht gezogen. Man ißt ihn dort jung gekocht. Wenn er reif iſt, ſo ſieht er weiß aus und dient als Flaſche, wozu ihn ſeine ſehr harte Schale tauglich macht. Man baut ihn wie den gemeinen Kürbiß an. Mit Weizen- oder Rockenmehl und Sauerteig vermiſcht gibt ſein Fleiſch ein gelbes und ſchmackhaftes Brod. Bey uns wird er nur um ſeines beſondern Ausſehens willen gezogen. Ihn zeichnen die gelappten Blätter und die knotigen, warzigen Früchte aus.

Um Aſtrakan wächst der Eyerkürbiß (C. ovifera) wild. Auch er hat lappige Blätter, aber ſiebenfach gefingerte Gabeln und verkehrt eyrunde Früchte. Dieſe haben die Größe eines Hühnereyes und eine gelbe Schale mit zehn milchweißen

Strei-

T.IX.

Streifen. Sie iſt ſo hart, daß man ſie mit einem Meſſer nicht zu öffnen im Stande iſt.

Trotz ſeinem Nahmen, ſo iſt doch der Melonenkürbiß (C. Melopepo) keine Melone, ſondern ein Kürbiß. Man könnte ihn, ſeiner Form wegen, den ſchildförmigen nennen; denn er iſt ſehr eingedrückt und knotig. Er hat gelappte Blätter und einen aufrechten Stengel. Zur Abwechslung pflanzt man ihn in Gärten. Seine harte Schale macht auch ihn als Flaſche brauchbar.

Noch zeigen wir unſern Leſern ein Paar ſchöne Kürbiſſe, deren Einer ſich durch ſeine Form, der Andre durch ſeine gefleckte Oberfläche ſich auszeichnet. Jener iſt ein ſchöner, langgeſtreckter Flaſchenkürbiß (20), oder wenn wir lieber wollen, Keulenkürbiß; dieſes der ungemein ſchön geſtreifte und gefleckte Marmorkürbiß (21).

Vielleicht geht es manchem unſrer jungen Leſer, wenn er eine ungeheure Kürbißfrucht an ſchwachen Ranken ſieht, die ſie kaum zu tragen vermögen, wie jenem eingebildeten Weiſen, der auch in dem Wahne ſtand, es wäre doch ſchöner und zweckmäßiger geweſen, wenn die Vorſehung der gewaltigen Eiche den Kürbiß gegeben, und

da-

dagegen die kleinere Eichel den Kürbißranken verliehen hätte. Aber nur ſo lange dauerte dieſer Wahn, bis er ſich einmal unter eine Eiche ſchlafen legte. Ein Sturm ſchüttelte ihre Wipfel und warf ihm einige Eicheln auf ſeine — hochweiſe Naſe. Beſchämt hielt er nun die nur leichte Wunde zu, und entfernte ſich mit der gewiß weiſern Betrachtung: Träf ein Kürbiß mein Geſicht — warlich — o ſo lebt ich nicht! — Ach wie dumm hab ich gedacht, Gott hat alles wohlgemacht.

Der Gebrauch, den man von den Kürbiſſen mit holzähnlicher Schale zu Flaſchen, Trinkgeſchirren ꝛc. gemacht, gab vielleicht die Veranlaſſung, den Calabaſſenbaum (Creſcentia), der in Weſtindien ꝛc. wächst und wohl 20 bis 30 Schuhe hoch wird, auch hierher zu rechnen und ihn Kürbißbaum zu nennen. Aber er gehört nicht hierher. Seine Frucht iſt ſehr verſchieden, zuweilen einen Zoll, zuweilen einen Fuß lang. Unter einem grünen Ueberzuge befindet ſich eine ſo harte hölzerne Schale, daß man Waſſer darinn ſieden kann. Sie dient als Trinkgeſchirr. Die kleinern braucht man als Schröpfköpfe, aus den größern wiſſen die Wilden in America Cythern zu machen. Den

T. X.
22
24
23

Miſſionarien dienen ſie als Taufſchalen. Gern führen wir zuweilen im Vorbeygehen, auch wo wir nicht im Stande ſind, uns ausführlicher zu verweilen, ſolche Dinge an, die uns von dem mannigfaltigen Gebrauche, den der ſinnreiche Menſch von den Geſchenken der Natur zu machen wußte, belehren.

Unter die Gemüſefrüchte können wir auch den Liebesapfel (S. Lycoperſicum, *Pomme d'amour*, Goldapfel, Tab. X. 22) rechnen. Den Charakter des Pflanzengeſchlechts, nähmlich der Nachtſchatten (Solanum), wozu er gehört, haben wir ſchon oben, da wir unter den Stellvertretern des Brodes die Kartoffeln beſchreiben mußten, gedacht. Der Artscharakter unſers Liebesapfels beſteht in einem unbewehrten, krautartigen Stengel, gefiederten, eingeſchnittnen Blättern und einfachen Blumentrauben.

In den heißen Ländern von America und Oſtindien iſt der urſprüngliche Aufenthalt dieſes Sommergewächſes. Bey uns wird es als Zierpflanze ſowohl im freyen Lande, als auch in Töpfen gezogen. Der haarige und äſtige Stengel liegt ſonſt am Boden, wird aber bey einiger Unterſtützung vier bis

ſechs Fuß hoch. Die ungleich gefiederten Blätter beſtehen aus neun bis eilf ſpitzigen Lappen von verſchiedener Größe. Sie haben einen ſtarken, widerwärtigen Geruch. Auf der Seite der Stengel entſpringen lange Blumenſtiele mit einfachen, lockern Trauben und gelbgefärbten Blumen. Auf ſie folgen rundliche, ein wenig zuſammengedrückte, glänzende Früchte. Sie ſind mit mehrern Furchen verſehen, zuweilen nur ſo groß wie Kirſchen, zuweilen aber auch nicht viel kleiner als Pomeranzen, und weich und ſaftreich. Ihre Farbe iſt bald glänzend gelb, bald hochroth, bald dunkel; zuweilen auch weißlich. Man darf unſern Liebesapfel nicht mit der Liebeskirſche (Putzkirſche) verwechſeln. Dieſe iſt ein ausdauerndes Staudengewächs, und hat ſchmale, ungefiederte Blätter und weiße Blüthen.

In der Mitte des Aprils ſäet man den Samen dieſer Pflanze in einen fetten Boden, der oft gegoſſen werden muß, und hat ſchon im Auguſt das Vergnügen, reife Früchte zu ſehen, die durch die Verſchiedenheit und den Glanz ihrer Farben einen angenehmen Anblick gewähren. Die Sonne iſt ihnen ſehr nöthig, wenn ſie nicht mehr

mehr Kraut und Stengel, als Früchte hervorbringen ſollen. In Oſtindien ißt man dieſe als eine Erfriſchung roh und zum Nachtiſche. Auch in Pohlen ſind ſie ſehr beliebt. In Italien ißt man ſie mit Pfeffer, Oehl und Salz, wie Melonen. In Portugal und Spanien weiß man den Brühen mit dieſer Frucht einen angenehmen säuerlichen Geſchmack zu geben. Dieß zeigt doch wohl, daß die Beſchuldigung, ſie ſey giftig, keinen Grund habe. Woher der alte Nahme Wolfspferſich komme, aus dem der lateiniſche entſtanden, iſt unbekannt. Labat verſichert, der im Waſſer mit Salz weich gekochte, hernach in Stücken zerſchnittne und geſchälte Liebesapfel, in einer Sauce von Eſſig, Citronenſaft und Muſcaten ſey ein angenehmes, geſundes und wohlverdauliches Eſſen.

Vielleicht überraſcht es unſre Leſer, hier unter den Gemüſefrüchten eins der größten, herrlichſten Geſchenke der Natur, wir meinen die Frucht des Oehlbaums (Olea europaea, *l'Olivier*, gemeiner, europäiſcher 23) zu finden, zumal da ſie zu vermuthen Urſache haben, daß von manchen öhlgebenden Gewächſen noch beſonders die Rede

ſeyn werde. Weil aber wirklich dieſe Frucht ſelbſt, ohne Rückſicht auf das treffliche Oehl, das ſie gibt, in der Küche gebraucht und roh und eingemacht gegeſſen wird: ſo darf allerdings die Olive hier ſchon ihre Stelle finden, zumal da über dieſe nie geſtritten werden kann, wenn ein Gewächs ſeines mannigfaltigen Gebrauches wegen in mehrern Abſchnitten vorkommen müßte.

Der Oehlbaum gehört unter diejenigen Pflanzen, die zwey Staubfäden und Einen Staubweg haben, ſo daß unſre mit dem Syſteme ſchon bekannten Leſer nur dieſes beobachten dürfen, um ihn ſogleich unter die zweyte Claſſe und die erſte Ordnung derſelben (Diandria monogynia) zu verweiſen. Der Gattungscharakter der zehn bis jetzt entdeckten Arten beſteht in der Blumenkrone, die ſich in vier faſt eyförmige Abſchnitte ſpaltet, und in der einſamigen Steinfrucht. Der europäiſche iſt unter ihnen durch ſeine lanzetförmigen Blätter kenntlich, die etwas den Weidenblättern gleichen, dick, ſteif, oben dunkler grün, unten heller und beſtäubt ſind, auch immer grünen. Dieſe machten ſie den Juden zu ihrem Lauberhüt-

hüttenfeſt ſehr werth; wozu ihnen der in Paläſtina ohnehin vorzügliche Oehlbaum Zweige im Ueberfluſſe lieferte. Der Oehlbaum ſoll in der Nähe der Eichen nicht gut gedeihen, dagegen aber die Nachbarſchaft des Weinſtocks und der Feigenbäume lieben. Der Stamm, der ohne Cultur ſtrauchartig wächst, erreicht eine Höhe von zwanzig bis dreyßig Fuß, und treibt faſt die ganze Länge hinauf Zweige mit grauer Rinde. Niedriger bleibt der wilde Oehlbaum, den mehrere Botaniker bloß für einen verwilderten zahmen halten. Er hat härtere, ſteifere Blätter, ſtachlige Zweige, kleinere Früchte, und ſoll eckige Aeſte haben. Die kleinen, weißen Blumen wachſen in kleinen Büſcheln zwiſchen den Blättern hervor. Auf ſie folgt die länglichrunde Frucht, die nach Verſchiedenheit der Cultur und des Climas von verſchiedner Größe iſt, ſo daß ſie von der Größe einer Cornelkirſche bis zu der eines Taubeneyes ſteigen kann. Ihre Farbe iſt im Anfange grün, wird bleicher, dann purpurroth und endlich ſchwarz. Bey einigen Oliven ſitzt das Fleiſch feſt am Stein, wie das bey einigen Pfirſchen der Fall iſt; bey andern geht es ſehr leicht los, wenn man die Frucht

ſpaltet. Auch ſind ſie an Geſchmack und Güte ſehr verſchieden.

Von den älteſten Zeiten her wurde der Oehlbaum in Aſien, Africa und Südeuropa cultivirt. In Paläſtina war er ein Bild des Wohlſtandes und der bürgerlichen und häuslichen Glückſeligkeit; der Oehlzweig diente als Symbol des Friedens. Die Griechen und Römer achteten ihn ſo hoch, daß ſie denen, die den Anbau, die Cultur desſelben zuerſt eingeführt hatten, göttliche Ehre erzeigten. In Spanien, Frankreich, Italien, und in einigen Inſuln des mittelländiſchen Meeres wird er vorzüglich häufig gebaut und beſchäftiget viele tauſend Menſchen. Die größten Früchte trägt der ſpaniſche, die kleinſten der wilde Oehlbaum. Sehr langſam wächst der Oehlbaum, und er ſoll nach Plinius zweyhundert Jahre alt werden können. Dieſes langſamen Wachsthumes wegen zieht man ihn ſelten aus Kernen, ſondern mehrentheils durch Pfropfreiſer, die, wie die von Birn- und Aepfelbäumen, auf ihre eignen wildwachſenden Stämme geimpft werden. Man muß ihn gut und ſorgfältig warten; er kommt zwar in jedem Boden, vorzüglich aber im Kreide-

boden,

boden, gut fort, wenn nur die Luft die gehörige Wärme hat und weder zu heiß noch zu kalt iſt. Auf fettem, naſſem Boden wird zwar der Baum größer und ſchöner, aber die Früchte ſind ſchlechter und minder ergiebig, als auf magerm Boden. In Louiſiana ſollen treffliche Oehlbäume wachſen. Das Beſprützen mit Seewaſſer ſoll der Oehlbaum gut ertragen können. In Deutſchland, England und in der Schweiz wird er nur in Treibhäuſern gezogen. Hier bekommt er ſelten oder nie Früchte, wenigſtens nie reife. Selbſt in wärmern Ländern kann zuweilen der Oehlbaum empfindlichen Schaden leiden. In Italien wird ihm ein Inſect, mit Nahmen Barban, oft höchſt nachtheilig. In Nizza ſind aber zwey Geiſtlichen ſo glücklich geweſen, ein Mittel zu Vertilgung desſelben zu entdecken. Man legt Tabacksplantagen um die Oehlbäume an, nur muß im Herbſt der Oehlbaum umgegraben, gedüngt, geputzt und das Weggenommene ſorgfältig verbrannt werden.

Die Frucht des Oehlbaums, die Olive, iſt es, warum derſelbe in ſo vielen Gegenden mit Sorgfalt gepflegt und ihr größter Reichthum wird. Roh gegeſſen ſchmeckt ſie bitter und widerlich,

und hat ein ſchwammiges Fleiſch. Ohne Pfeffer und Salz iſt ſie gar nicht genießbar. Man macht ſie daher ein, indem man ſie vier und zwanzig Stunden lang in eine Lauge von Aſche und ungelöſchtem Kalk einweicht, dann wieder etliche Tage in friſches Waſſer legt und zuletzt mit Salz, Fenchel und Koriander in Fäſſer packt. Mit dieſen eingemachten Oliven wird ein ſtarker Handel getrieben. Denn man genießt ſie wie die Kapern, betrachtet ſie als eine ſchmackhafte Zuthat zu den Brühen und hält ſie für ſehr geſund. Häufig nimmt man dazu nur die unreifen, abgefallnen, oder die zu großen fleiſchigen. Einige pflegen aus den einzumachenden Oliven den Stein herauszunehmen und ſtatt deſſelben eine Kaper hinein zu thun, was den Appetit ungemein reizen ſoll. Allein dieſer Nutzen und Gebrauch iſt bey weitem nicht von der Wichtigkeit, als der, den ſie durch das Baumöhl ſchaffen. Gemeiniglich werden hiezu die Oliven mit der Hand abgepflückt. Die Chineſer ſollen eine ganz beſondere Art haben, dieſe Früchte zu ſammeln. Sie bohren ein Loch in den Stamm des Baumes, thun Salz hinein und ſtopfen das Loch zu.

Nach

Nach einigen Tagen fallen die Früchte von ſelbſt ab. Das Oehl ſelbſt gewinnt man auf Mühlen und in Keltern aus dem Fleiſche der kleinern reifen Früchte durch Preſſen. Je nachdem die Frucht ſelbſt und die Behandlung beym Preſſen beſchaffen iſt, je nachdem wird auch das Oehl reiner, ſchmackhafter ſeyn. Durch Kelterpreſſung der reifſten Früchte, wobey das Oehl unter einem gelinden Druck gleichſam von ſelbſt abfließt, gewinnt man das feinſte Oehl. Man nennt es Jungfernöhl auch Gardaſeeöhl, weil es um den Gardaſee ſo vorzüglich iſt. Es hat bey ſeiner weißen Farbe einen ſüßen Geſchmack. Auch das Oehl iſt noch von ſehr guter Beſchaffenheit, was nach dem Jungfernöhl durch weiteres Zuſchrauben der Preſſe herausquillt. Wenn das erſte und beſte aus den Oliven iſt, dann gießt man mehrere Male heißes Waſſer an ſie und preßt ſie wieder. Das ſchlechtere bleibt dann oben auf dem Waſſer ſtehen und wird immer grüner. Man ſchöpft es mit kupfernen Löffeln ab und ſammelt es in ſteinernen Gefäßen. Das letzte aus den unreifen Oliven gepreßte Oehl wird znm Seifenſieden gebraucht. Der übrigbleibende Oehlkuchen wird weggeworfen,

oder es werden auch Ballen zum Verbrennen daraus verfertiget. Man gießt das Oehl öfters in andere Gefäße, um es von aller Hefen zu reinigen. Dieß geſchieht ſelbſt mit dem Jungfernöhl. Einige werfen in die Oehlgeſchirre einen mit Gewürznelken beſteckten Renettapfel, andere reiben die Gefäße mit in Eſſig getauchter Leinwand aus, andere werfen geröſtetes Salz und Zucker hinein, um das Oehl von allem Unrath zu reinigen. Bey uns ſteht das Provenceröhl im größten Ruf. Es wird für das beſte gehalten. Auch das aus Liſſabon und Genua iſt vortrefflich. Daß jezuweilen auch Oehle, die nicht aus der ehemaligen Provence kommen, mit dieſem Nahmen geehrt werden, ja daß wohl gar eine Verfälſchung durch Beymiſchung ſchlechterer, fremdartiger Oehle, z. B. Mohnſamenöhl, ſtatt finde, daß wir deutſche, einheimiſche Oehle zuweilen zurückrufen und vortrefflich finden, wird wohl keine Frage ſeyn.

Man hat einen Kunſtgriff erdacht, gemeines, dunkles Baumöhl zu bleichen, ſo daß es hell wie Provenceröhl wird. Zu dem Ende ſtellt man es im Sommer in zinnernen Gefäßen an die Sonne. Durch Hahnemanns Weinprobe kann man

dieſen Betrug entdecken. Vermittelſt derſelben wird dieſes Oehl bräunlich oder ſchwärzlich.

Das gute ſüße Oehl iſt, zumal in manchen Ländern, zu der Bereitung der Speiſen höchſt-wichtig. Für unſre Lampen iſt das Oehl ein ſehr nöthiges, viel erſparendes Brennmaterial. In der Arzneykunſt dient es als linderndes, ſchmerz-ſtillendes Mittel. Im Uebermaße innerlich gebraucht, kann es freylich Uebelkeiten erregen. Die Hefen von gemeinem Baumöhl ſollen bey äußerlichen Schäden eine lindernde, ſchmerzſtil-lende Kraft beweiſen. Das Einreiben des Kör-pers mit Oehl, oder auch das Tragen eines mit Oehl getränkten Hemds ſoll ein herrliches Ver-wahrungsmittel gegen die Peſt ſeyn. Wäre auch dieß allein, wer müßte den Oehlbaum nicht ſegnen? Die Mauern vor Feuchtigkeit und Ungeziefer zu ſichern, mengt man Oehl unter den Kalk.

Der Gebrauch des Oehls iſt ſehr alt. Die Mythologie erzählt, Minerva habe ihre Lanze auf die Erde geworfen, die dann Wurzeln ge-ſchlagen habe und zum Oehlbaum geworden ſey. Zwey Gottheiten, Minerva und Neptun, ſtritten ſich bey Athens Gründung, wem es geweiht ſeyn

ſollte. Neptun both alle Schätze, die die Handlung verſchaffen, Minerva alle Segnungen, die die Wiſſenſchaften gewähren können, an. Werden jene Schätze ſie glücklich machen? fragte Pallas. Nein; ihnen werde der Oehlbaum; er gebe ihnen Nahrung und die ſtille Flamme, die der Saft der Früchte dieſes Baumes nährt, erleuchte ihre glücklichen Gemächer. Cicero läßt durch den Arcadiſchen König Ariſtäus, einem Sohn des Apollo, den erſten Oehlbaum aus dem Walde hohlen, wo er bisher im Verborgenen gewachſen war. Ihm ſchreibt man die Kunſt, Oehl zu machen, zu. Lange ſoll in Athen nur ein einziger Oehlbaum geweſen ſeyn, und doch erwähnt ſchon Moſes den Gebrauch des Oehls in Lampen. Die Römer ſcheinen für die Cultur des Oehlbaumes in Italien viel gethan zu haben. Sie legten auf die feinſten Oehle einen hohen Werth, ließen aus Griechenland vorzügliche Sorten kommen und ſiedelten die Bäume an, die dann in der Folge die Gegenden verſchönerten, eine Quelle des Wohlſtandes wurden, und durch ihre Frucht auf Geſundheit und Vergnügen den größten Einfluß hatten. Wodurch haſt du denn,

fragte Kaiſer Auguſtus einen hundertjährigen Greis, die Lebhaftigkeit deines Geiſtes und Körpers ſo lange erhalten? Von innen, antwortete er, durch Meth — von außen durch Oehl (intus mulſo, foris oleo). In den Bädern war es nähmlich ſehr gewöhnlich, Oehl einzureiben. Was in unſern Gegenden von dieſem Recept der Makrobiotik zu halten ſeyn möchte, überlaſſen wir der Entſcheidung der Aerzte.

Das Olivenholz hat eine ſchöne, grünlich gelbe Farbe und ſchwarze Wolken und Adern. Es riecht ſehr gut. Vortrefflich läßt es ſich poliren, und kann daher von Kunſttiſchlern zu Verfertigung ſchöner Arbeiten benützt werden. Zum Mühlenbau wird es gern gebraucht. In der Wurzel ſieht man artige Naturſpiele, Landſchaften, Ruinen, wie im florentiniſchen Marmor. Man hat davon Tobackdoſen, die an Schönheit den vorzüglichſten ägyptiſchen Porphyr übertreffen. Als der harte Winter 1709 in Frankreich viele tauſend Oehlbäume zu Grunde richtete, wurden aus dem Wurzelholz eine Menge Käſtchen und Futterale verfertigt. Daß dieſes Holz weder der Fäulniß unterworfen iſt, noch vom Wurm angegriffen wird,

iſt ein großer Vorzug desſelben. Ob Salomo die beyden Cherubim daraus habe verfertigen laſſen, iſt mit großem Aufwande von Gelehrſamkeit unterſucht worden. Für uns hat das wenig Intereſſe. Zu eigentlichen Geräthſchaften, wie z. B. Stühlen, macht dieſes Holz ſeine Schwere untauglich.

Noch wäre vielleicht hier manches nützliche und wohlthätige Küchengewächs anzuführen, wie z. B. Bohnen, Erbſen 2c. Allein wir können ſie darum hier mit Stillſchweigen übergehen, ohne darüber einen Vorwurf zu beſorgen, weil unſre Leſer ſich noch erinnern werden, daß von ihnen ſchon die Rede geweſen ſey. Doch noch eine Gemüſefrucht und zwar eine unterirdiſche wollen wir hier hinzufügen. Sie gehört mit unter die vielen Merkwürdigkeiten, an denen das Wunderland Africa ſo reich iſt. Alles, was wir von daher vernehmen, zeugt laut von einem großen Reichthume und einer unbeſchreiblichen Freygebigkeit der Natur in dieſem Welttheile. Nur müſſen wir es beklagen, daß das Clima ſowohl, als auch die Wildheit der Bewohner die Kenntniß des Innern von Africa ſo ſehr erſchweren, und daß ſo mancher

unternehmende und talentvolle Mann, wie unſer Mungo Park, ein Opfer des edlen Verlangens geworden iſt, unſre Menſchen- und Länderkunde auch in dieſer Rückſicht zu erweitern.

Eine unterirdiſche Gemüſefrucht iſt es, von der wir hier reden wollen. Wir meinen die Erbſen von Whidah. Nicht als fehlte es in Africa an Erbſen, die mit unſern gewöhnlichen Schotenerbſen Aehnlichkeit haben. Im Gegentheil gibt es daſelbſt, außer den ganz gewöhnlichen, noch ein Paar beſondere Arten, deren Eine ſich durch die Größe der Pflanze, die Andre aber durch die Größe der Erbſen auszeichnet. Die erſtere, mit Nahmen Wandos, wächst auf einem Baume, der acht bis neun Fuß hoch wird, im erſten Jahre ganz unfruchtbar bleibt, dann aber drey Jahre hintereinander kleine Schotenerbſen, und von nun an aber auch nichts weiter trägt; die andre in Bambuk gewöhnliche Art findet man an einem ſehr dicken rankenden Stengel in einer ſechs Zoll langen Schote, die durch ein rothes Häutchen in Fächer eingetheilt iſt, in deren jedem eine Flintenkugel große Erbſe liegt. Dieſe iſt von grau marmorirter Farbe, muß aber vor dem Kochen zehn

Stun-

Stunden in Waſſer eingeweicht werden, wenn ſie genießbar werden ſoll. Die Neger lieben ſie ſehr.

Doch weit auszeichnender, als dieſe Erbſen, ſind die unterirdiſchen von Whidah, die wir auf Tab. X. 24 abgebildet finden. Schon Dapper kannte und fand ſie in Niederäthiopien, wo ſie Gabba heißen. Durch Desmarchais und Labat wurden ſie uns aber erſt genauer bekannt. Sie wachſen an einer zwanzig Zoll hohen Staude, die in Abſicht auf Holz, Rinde, Zweige und Blätter mit dem Piment-Pfeffer (Capſicum baccatum) ſo viele Aehnlichkeit hat, daß man ſie damit verwechſeln könnte. Allein dieſe Staude blüht gar nicht und trägt auch keine Frucht. Dagegen aber erzeugt ſich gerade unter dem Stamme an den Wurzeln ein Beutel von einer pergamentartigen Haut. In ihm trägt dieſes — Beutelthier des Pflanzenreichs hundert und zwanzig bis hundert und fünfzig Erbſen, die ungemein zart, ſchmackhaft und leicht zu verdauen ſind. Von unſern europäiſchen Erbſen unterſcheiden ſie ſich faſt gar nicht, und man kocht aus ihnen ſehr gute Erbſenſuppen.

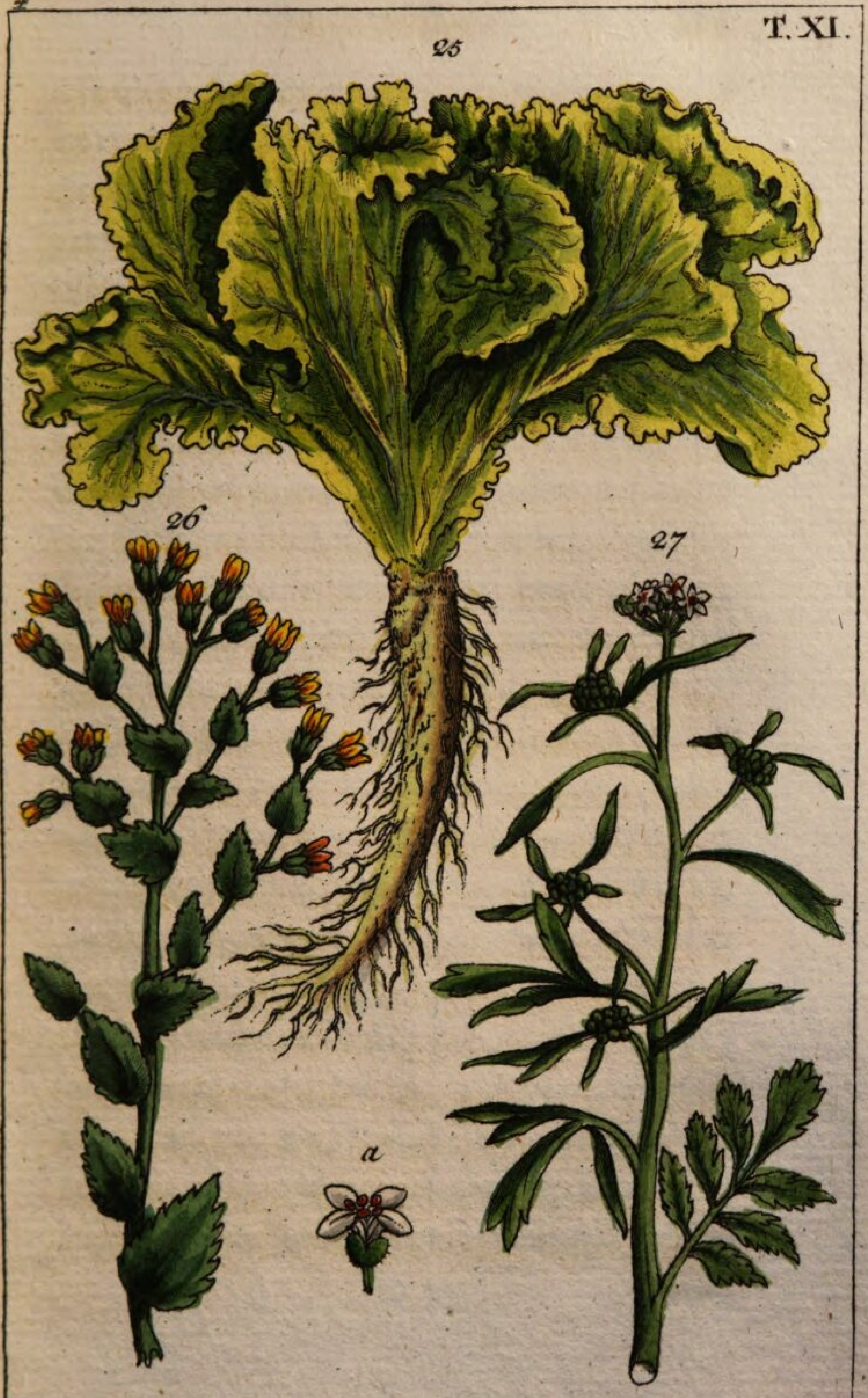
Die

Die Zeit der Reife dieſer Erbſen iſt, wenn ihre Blätter gelb zu werden anfangen. Wer ſie noch zärter genießen will, zieht ſie einige Zeit vorher aus. Zu Ende der Regenzeit ſäet man ſie, und in ſechs Wochen kann man ſie ernten.

Unmöglich können wir dieſes trefflichen, den Einwohnern Africas ſo werthen Gemüſes, das bey uns völlig unbekannt iſt, gedenken, ohne eine allgemeine Anerkennung über die Weisheit und Güte des Schöpfers hinzuzufügen, der für die Erhaltung des Menſchengeſchlechts in der brennendheißen Zone höchſt wohlthätig ſorgte. Gerade da, wo der Menſch nur mit der größten Gefahr in faulende oder ähnliche tödtende Krankheiten zu verfallen, eine Menge animaliſcher Nahrungsmittel, ſo reichlich und ſchmackhaft ſie auch daſelbſt vorhanden ſind, zu ſich nehmen würde, und wodurch die Hitze des Climas die Kräfte ununterbrochen erſchöpft; da biethet die gütige Natur dem Menſchen die nahrungsreichſten Pflanzen zum Erſatz der Kräfte, verbunden mit der höchſten Leichtigkeit, ſie zu gewinnen. Die vielen Arten des Reißes, des Mays, der Hirſe, die Kartoffel, die Brodfrucht, der Sago, der Cacao,

Sie halten dieſe groſzentheils roh genoſſene Kräuter für ſchädlich. Der Salat fordert, ſagen ſie, zu ſeiner Verdauung einen ſtarken Magen, indem drey Dinge bey demſelben die ganze Kraft des Magens aufböthen: das rohe Kraut, der Eſſig und das Oehl. Es ſey daher, zumal als Abendſpeiſe, der Salat etwas Widerſinniges und vorzüglich ſollten Kranke, die ſelten ihrem Magen etwas zumuthen dürften, davor gewarnt werden. Für Kranke wollen wir dieſe Erklärung gegen den Salat durchaus nicht beſtreiten, und verſtändige Aerzte, die in Abſicht deſſen, was ſie erlauben und verbiethen, weder Rigoriſten noch Indifferentiſten ſind, werden hierin ſelbſt wiſſen, was ſie zu rathen haben; aber geſunde Menſchen, von guter Verdauungskraft, ſollte man nicht mit einem Vorurtheil gegen einen Genuß erfüllen, der ihnen ſelbſt wohlthätig ſeyn kann.

Bekannt genug iſt unſer **gemeiner Gartenſalat** (Lactuca ſativa, *Laitue vireuſe*, Gartenlattich, Tab. XI. 25. 26); aber vielleicht weniger bekannt möchte es ſeyn, in wie verſchiednen Geſtalten dieſe Pflanze erſcheine, und welche Veränderung die Cultur auch bey ihr hervorbringe.


T. XI.
25
26
27
a

Die Gattung, der er angehört, iſt die Lattich-gattung. Da ſie in einen Cylinder verwachſne Staubbeutel und lauter Zwitterblümchen hat, ſo gehört ſie in die erſte Ordnung der neunzehnten Claſſe (Syngeneſia aequalis). Die Mitglieder dieſer Gattung haben einen nackenden Fruchtboden, eine geſtielte, haarige Samenkrone, einen dachziegelförmigen Kelch, der am Rande trocken, hautartig und von cylindriſcher Geſtalt iſt. Unter den fünfzehn Latticharten, die man kennt, zeichnet ſich unſer gemeiner Gartenſalat durch die zugerundeten, am Stengel harzförmigen, Blätter und den, einen flachen Blumenſtrauß tragenden, Stengel aus. Das eigentliche Vaterland des Salats iſt unbekannt, und ſchwer möchte es ſeyn, unter den vielen Abarten und den mit dem Fortſchritt der Zeit entſtandenen Baſtardgewächſen, den eigentlichen, wenn wir ſo ſagen dürfen, Stammvater anzugeben. Einige wollen die verſchiedenen Abänderungen in zwo Hauptclaſſen bringen: den Blattſalat, der nie in Köpfe zuſammenfließt, und den Kopfſalat, der ſo reich an Abänderungen iſt. Andre nehmen vier Hauptarten an, unter die ſie alle bisher bemerkten füglich

bringen zu können glauben, nähmlich den gemeinen, ſich nicht ſchließenden Salat, den krauſen Salat, den Kopfſalat und den Endivien-Lattich. Von ihnen wollen wir Einiges ſagen, und unſre Leſer werden finden, daß ſie bisher manchen Salat unter verſchiednen Nahmen und bloß durch die Cultur verändert gegeſſen haben, der doch eine und dieſelbe Pflanze war, und daß es noch manche Abart des gemeinen Salats gebe, die ſie bisher nicht einmal vom Hörenſagen kannten. Der gemeine Salat, der ſich in keine Köpfe zuſammenſchließt, kann in den Stech- und Schnittſalat getheilt werden. Sie unterſcheiden ſich dadurch, daß wenn der Salatſame über ein ganzes Beet geſäet und hernach abgeſtochen wird, ehe er ſchließen kann, man ihn Stechſalat, hingegen wenn er in Reihen geſäet und abgeſchnitten wird, Schnittſalat heißt. Er iſt vom Kopfſalat nicht verſchieden. Bey ihm nimmt man auf fernere Erzeugung des Samens keine Rückſicht. Ihn ißt man, ſo lange er noch jung und zart iſt und man noch keinen Kopfſalat hat.

Der krauſe Salat, krauſe Lactuke (L. ſativa criſpa) wird entweder als Schnittſalat gebraucht,

oder man bindet die größer gewordenen Blätter oben zuſammen und bleicht ſie auf dieſe Art. Dann werden ſie im Keller in Sand eingegraben und im Winter als Winter-Endivien geſpeißt.

Am allerzahlreichſten an Abänderungen iſt die dritte der obengenannten Hauptabarten, wir meinen den eigentlichen Kopfſalat (L. S. capitata, *Laitue pommée*, Kopflattich), deſſen Blätter ſich in Köpfe ſchließen. Man findet ihn theils mit ſchlichten, meiſt glatten, rundlichen Blättern, was unſer Kopfſalat im gewöhnlichen Verſtande iſt; theils mit gefaltnen, meiſt friſirten Blättern; theils auch ſchraubenförmig ſchließend. Zu den Kopfſalaten mit ſchlichten Blättern gehört der frühe kleine, der ſich auch für das Miſtbeet ſchickt, der von mittler Größe (*la jeune ronge*), der große ſich ſpäter ſchließende (*la groſſe rouge, la royale*), der ſehr große (*la groſſe allemande, imperiale*), mit dem Beynahmen Friſehuhr, oder Einer frißt mich nicht auf. Unter den Kopfſalaten mit meiſt friſirten Blättern nennt man den frühen Eyerſalat, den großen gelben, auch kleinen gelben Montrée. In engliſchen und deutſchen Gärten zieht man am häufigſten: den ordinairen

Kopf-

Kopfſalat, der wieder als früher grüner und als früher gelber Steinkopf varirt; den ſchleſiſchen, ſchwarzgrünen Kopfſalat, der ſich ſehr ſpät ſchließt; den braunen und den gelben holländiſchen; den Kaiſerſalat, ein großer, brauner, ſich ſpät ſchließender Kopfſalat; den grünen und den rothen Kapuzinerſalat; den Prinzenkopf, der viele große und kleine rothe Flecken auf grünem Grunde hat, den Königsſalat, was ein gelber Kopfſalat iſt. Winter- und Sommerſalat machen keine beſondere Sorte aus, ſie entſtehen bloß durch die frühere oder die ſpätere Ausſaat. Noch nennen die Garten- und Handelsverzeichniſſe mehrere Sorten: den Paſſauerſalat, den gelben und grünen Prahlſalat, den Straßburger Kopflattich u. a. m.

Noch haben wir oben einer vierten Hauptabart gedacht, nämlich des Endivien-Lattichs (Sommerendivien, Band- oder Bindſalat), den aber einige nicht eigentlich zu den Lattcharten rechnen, und auf den wir unten noch einmal kommen werden. Von ihm nennt man folgende Varietäten, deren einige ſich ſelbſt ſchließen, andre aber gebunden werden müſſen: Den Forellenbindſalat, der ſich nicht von ſelbſt ſchließt, ſondern ge-

gebunden werden muß, er hat braunrothe Flecken; den ſchwarzen Bandſalat, eine große Sommerendivie, und den rothen, eigentlich braunroth gefleckten Bandſalat, von denen das Nähmliche in Abſicht auf das Schließen der Blätter gilt. Dagegen ſchließen ſich ſelbſt, ohne daß das Binden nöthig wäre: die weiße Sommerendivie, von hellgrüner Farbe; die frühe römiſche Sommerendivie und die grüne ägyptiſche Sommerendivie. Durch nahes Zuſammenpflanzen gewiſſer Varietäten kann man wieder neue, oft vortreffliche Sorten hervorbringen. Wenn man z. E. den Forellenſalat und den rothbraunen Kopfſalat nahe zuſammenſtellt, ſo entſteht in gutem, warmem, feuchtem Lande eine ſehr vortreffliche Sorte Forellenſalat, der außerordentlich große Köpfe mit ſehr zarten, blutroth geſprenkelten Blättern bekommt. Außer dieſen nennt man noch manchen ſchönen Bindſalat: den braunen Holländiſchen, den weißen Paſſauer, den rothen Bologneſer u. a. m. Erſtaunen unſre Leſer nicht über die Menge von Varietäten und Sorten unſeres ganz gemeinen Salats, die wir bey weitem nicht alle genannt haben? Und ſchließen ſie nicht daraus, daß in unſern Gegenden,

wo die Cultur der Küchengewächſe bey weitem den Grad von Vollkommenheit noch nicht erreicht hat, den wir in andern Gegenden wahrnehmen, der unternehmende, fleißige Mann auch in dieſer Rückſicht noch manches verſuchen könnte, was die allgemeine Liebe zum Neuen und Auffallenden ihn nicht unbelohnt laſſen würde? Die vorzüglichſte Salatart iſt wohl der Salat des Papſtes Sixtus; dieſen gewinnt freylich öfter der Fleiß und der Unternehmungsgeiſt, oft aber auch — ein blindes Glück. Eine unfehlbare Anleitung, ihn zu bekommen, können wir unſern Leſern zwar nicht geben, aber ſagen wollen wir ihnen doch, was das für ein Salat ſey? Sie werden dadurch eine ſprichwörtliche italiäniſche Redensart verſtehen lernen. Sixtus V. hatte den armen Advocaten Turinaz, mit dem er noch als Franciſcaner Mönch in vertrauter Freundſchaft gelebt hatte, ganz vergeſſen, als zufällig ſein Leibarzt, der jenen Advocaten in einer Krankheit behandelte, ſeiner erwähnte. Den Tag darauf ſagte der Papſt zu ſeinem Leibarzt: Wiſſen Sie wohl, daß ich auch zuweilen Recepte verordne? Sie ſprachen geſtern von dem armen Turinaz? Ich kenne den wackern Mann,

Mann und habe ihm einen Salat geſchickt, der ihn wahrſcheinlich geſund machen wird. Wie, einen Salat? heiliger Vater! rief der Arzt, die Curart iſt neu — doch wir glauben an Ihre Unfehlbarkeit. Ja, ja, ſetzte Sixtus lachend hinzu, ſagen Sie ihrem Turinaz, er ſoll in Zukunft nur mich als Arzt brauchen. Dieſen Kunden nehme ich ihnen weg. Sogleich eilte der Arzt zu ſeinem Kranken, den er auch wirklich faſt ganz hergeſtellt fand. So zeigen Sie mir doch, rief er, den Wunderſalat, den Se. Heiligkeit Ihnen geſchickt hat. Das müſſen doch ganz beſondere Kräuter ſeyn! Ganz gewiß, antwortete der Kranke — Ihre ganze Botanik hat nichts dergleichen aufzuweiſen. Hier iſt der Korb! Der Arzt beſah die Kräuter, die ganz gewöhnliche waren. Wie? davon wären Sie beſſer geworden? — Unterſuchen Sie doch etwas genauer. Tiefer unten liegt die eigentliche Panacee. Der Arzt that es und fand da eine anſehnliche Summe Zechinen. Sie haben Recht, rief er, dergleichen können wir unſern Kranken nicht geben. Seit dieſer Zeit ſagt man von dem, dem mit Geld wohl am beſten geholfen wäre: dem fehlt auch ein Salat vom Papſt Sixtus.

Doch wir kehren nun wieder zu unſerm gemeinen Salat zurück. Er will ein feuchtes, warmes, gutes Gartenland zu ſeinem Anbau haben. Gewöhnlich zu Anfang des Märzes ſäet man ihn dahin, wo er die Mittagsſonne hat, und fährt, wenn man Luſt hat, den ganzen Sommer hindurch Schnitt- oder Stechſalat zu haben, von Zeit zu Zeit fort. Soll er aber zu Kopfſalat werden, ſo müſſen die Pflänzchen, wenn ſie ſechs bis acht Blätter haben, mit Vorſicht, damit die Wurzel keinen Schaden leide, ausgehoben, und je nachdem die Köpfe groß werden ſollen, in Reihen verſetzt werden. Man begießt den Salat nicht gern, wenn es nicht ſeyn muß, weil ſonſt die Blätter nicht ſo mild bleiben und etwas härter werden. Zum Winterſalat ſäet man den Samen im Auguſt und verſetzt die Pflanzen um Michaelis. Wenn dann im Winter viel Schnee fällt und ein warmes Frühjahr folgt, ſo hat man im April ſchon den beſten Kopfſalat. Die verſchiedenen Salatſorten, die man in Samen gehen läßt, dürfen durchaus nicht zu nahe beyſammen ſtehen, ſonſt arten ſie aus. Der Same hält ſich viele Jahre gut. Bekannt genug iſts, daß man den

Salat ſowohl roh, mit Eſſig, Oehl, Pfeffer und Salz, als auch als Gemüſe, warm gekocht speiſt. Man hat wohl gethan, zum kalten Salat gläſerne und porcellainene Geſchirre, und Horn- oder auch Holzgabeln einzuführen, weil der Eſſig das Zinn auflöst. Statt des Oehls wird er auch mit Speck bereitet und von einigen ſehr geſchätzt. Als Gemüſe iſt der Salat nicht nur verdaulicher, ſondern auch nahrhafter. Uebrigens iſt die Liebhaberey in den Sorten ſehr verſchieden. In England werden der rothe Bandſalat, die grüne ägyptiſche und die weiße Sommerendivie und der ſchleſiſche Kopfſalat für die beſten Arten gehalten. Die beyden erſten werden auch in Deutſchland, nachdem ſie einmal aufgekommen ſind, von Kennern, weil ſie ſehr wohlſchmeckend und mürbe ſind, allen andern vorgezogen. Nur gerathen ſie leicht in Fäulniß, wenn zur Zeit, da ſich die Köpfe ſchließen ſollen, Regenwetter einfällt. Der König- und der Kaiſerſalat ſind, trotz ihren vielverſprechenden Nahmen, nicht ſehr beliebt. Der grüne und rothe Capuzinerſalat und der Prinzenkopf ſind artige Sorten, die ſich bald ſchließen, und der Forellen-Bandſalat verdient um ſeiner ſchön geſprenkelten Blätter

willen angepflanzt zu werden, um für das Auge und für den Gaumen zugleich zu ſorgen. Die Salatſtengel, die noch nicht geblüht haben, ſchält man und ißt ſie wie Spargel oder Sellery; ſie ſollen einen vortrefflichen Geſchmack haben. Der kalte Salat mildert die überflüßige Hitze des Magens und ſtillt die Wallungen des Blutes; nur ſoll man keinen Wein dazu trinken. Warmer Salat ſoll eine ſchlafmachende Kraft haben und wird daher zum Abendeſſen empfohlen. Galen verſichert, daß er in ſeinen alten Tagen, da ihn der Schlaf, wie das im Alter nicht ungewöhnlich iſt, zu fliehen angefangen, ſich durch den fleißigen Gebrauch der Lactuke wieder einige Ruhe verſchafft habe. Hier iſt der Ort, der wichtigen Erfahrung zu gedenken, die Coxe, Arzt zu Philadelphia, in den philoſophiſchen Transactionen aufgeſtellt und bewieſen hat, daß unſer gemeiner Salat und der eingedickte milchige Saft desſelben ein wahres Opium und vielleicht von beßrer Qualität ſey, als das, das man uns aus der Levante ſchickt. Dieſer Saft liegt im Stengel und in den Blättern in eignen Gefäßen, die der Länge nach an dem fibrichten Theil hinlaufen. Der markige

Theil gibt einen ſchleimigen Saft, der mit dem milchigen nichts gemein hat. Dieſen ſammelt man am ſchicklichſten, wenn die Pflanze anfängt, in Samen zu treiben. Man macht dann Cirkeleinſchnitte, da man hingegen bey der Mohnpflanze Långsſchnitte macht. In weißen Tropfen tritt dann der Saft hervor, den man ſammelt. Wollte man es durch Auspreſſen verſuchen, ſo würden ſich andre Såfte damit vermiſchen und die Kraft ſchwåchen. So låßt ſich aus den Stöcken, die man zum Samen ſtehen låßt, noch ein Nutzen ziehen, und das im Garten finden — was wir aus der Levante hohlen. — Gegen Verſtopfung der Eingeweide und gegen Hypochondrie rühmt man ihn ſehr. Antonius Muſa ſoll von dem letztgenannten Uebel, das den Weg auch auf den Kaiſerthron findet, den Kaiſer Auguſt geheilt, und dafür eine Ehrenſåule erhalten haben. Mit zwey bis drey Löffeln voll ausgepreßten Salatſafts ſoll man einen Hund tödten können. Den Samen lieben die Måuſe ſehr. Er gehört zu den vier kleinen kühlenden Samen. Man füttert mit ihm die Canarienvögel, um zu purgiren. Die Blåtter kann man den Seidenwürmern in Erman-

mangelung der Maulbeerblätter geben; ein ſchwediſcher Schriftſteller verſichert, die Seide von mit Salat gefütterten Würmern ſo gut gefunden zu haben, daß ein einfacher Faden zehn Loth, ohne zu zerreißen, trug.

Unter der Lattichgattung ſind ein Paar Arten, die, ſo manches ſie auch mit dem Salat gemein haben, nie zum gewöhnlichen Gebrauch empfohlen werden können, indem ſie als Gifte angeſehen werden müſſen. Dieß gilt ſowohl von dem wilden Salat, als auch von dem Giftlattich. Durch vertical ſtehende Blätter, mit einem ſcharfen, dornigen Rücken zeichnet ſich der wilde Salat (L. ſcariola, wilder Lattich) unter ſeiner Gattung aus. Im Auguſt blühen ſeine blaßgelben Blumen auf Schutt, an Rainen und auf Bergen. Er bringt innerlich und äußerlich die Wirkung des Gifts hervor, und ob man ihn gleich in Waſſerſucht und Gelbſucht mit Nutzen gebraucht haben will, ſo darf er doch gewiß nie ohne Vorſicht und Erfahrung angewendet werden. Auch die Blätter des Giftlattichs (L. viroſa) haben einen ſcharfen, dornigen Rücken, ſie ſtehen aber horizontal. In den meiſten Gegenden Deutſchlands

findet

findet man dieſe Pflanze an Gräben und Hecken. Auch ſie blühet im Sommer blaßgelb. Sie gehört unter die ſehr betäubenden Gifte. Ihr Geruch iſt äußerſt widerwärtig und ſchon der Rauch ihrer Blätter erregt Schwindel. Sie ſcheint, nach Collins zu Wien Erfahrungen, nicht ohne mediciniſche Kraft zu ſeyn. Dieſe beyden Lattigarten enthalten noch in größerer Menge Opium, als unſer gemeiner Salat, obgleich dieſe reichlich genug damit verſehen iſt.

Eine andre geſunde, gute Salatpflanze, die wir das ganze Jahr hindurch mit leichter Mühe haben können, iſt für uns die Gartenkreſſe (Lepidium ſativum, *Creſſon du jardin* 27). Vermöge ihrer ſechs Staubfäden, deren vier von gleicher Länge, die übrigen zwey aber kürzer ſind, und wegen ihrer kleinen Samenſchoten gehört ſie in die fünfzehnte Claſſe und ihre erſte Ordnung (Tetradynamia ſiliculoſa). Der Gattungscharakter der Kreſſen, deren vier und zwanzig Arten ſind, beſteht in einem herzförmig ausgerändertem, vielſamigen Schötchen. Die Schalenſtücke ſind nachenförmig und der Scheidewand entgegengeſetzt. Da unter den Kreſſen es auch Arten gibt,

die nur vier, ja wohl gar zwey Staubfäden und Blumen ohne Blumenblätter haben, ſo beſtimmt man den Artcharakter der Gartenkreſſe durch die ſechs Staubfäden und die länglichen, vielſpaltigen Blätter. Man kennt das Vaterland der Gartenkreſſe nicht; ſie iſt aber bey uns in Gärten ſo häufig gezogen worden und pflanzt ſich ſo leicht fort, daß man ſie ſchon in manchen Gegenden Deutſchlands verwildert an Zäunen, auf altem Schutt ꝛc. findet. Die faſerige Wurzel treibt einen oder mehrere, in viele Zweige zertheilte, bis auf zwey Fuß hohe Stengel. Sie ſind rund, glatt, etwas blaulich angelaufen und treiben wechſelsweiſe geſtellte, längliche, vielfach eingeſchnittene Blätter und weiße Blumen *a*, deren Fructificationstheile wir ſchon kennen. Man ſäet die Gartenkreſſe vom April bis in die Hälfte des Mays. Der ſpäter geſäete iſt eben nicht gerade viel ſchlechter; allein weil man da ſchon beßre Salatarten hat, ſo legt man weniger Werth darauf. Man darf den länglichen, gelben Samen nicht einweichen, ſonſt lauft er wie Froſchlaich zuſammen. Man ſäet ihn in Reihen, oder wenn man eine angenehme Spielerey machen will, in Nahmens=

menszügen ganz oben auf und ſtößt ihn dann mit umgekehrten Rechen etwas hinein, wo er dann, wenn er Morgens und Abends begoſſen wird, in zwey bis drey Tagen aufgeht. Da die Pflanzen nur ganz leicht in der Erde ſtehen, ſo muß man, wenn man ſie abſchneidet, die Pflanze ja nicht ſtark anfaſſen und eine Scheere zu Hülfe nehmen, um ſie nicht auszureißen. Die Gartenkreſſe gibt viel Samen, der ſich drey Jahre lang gut hält. Im Julius wird er reif. Sobald das Schötchen weiß iſt, ſo reißt man die ganze Pflanze aus und hängt ſie mit andern zuſammengebunden zum Nachreifen an die Luft. Will man im Winter Kreſſe haben, ſo ſäet man ſie in Töpfe oder Küſten oder auch bloß in Moos, hält ſie einige Tage in einer warmen Stube und begießt ſie öfters, bis ſie keimen. Dann hält man ſie an einem temperirten Ort, und läßt ſie bey gelinder Witterung die Wohlthat von Luft und Sonnenſchein genießen. Auch ohne Tröge und Erde kann man im Winter eine ganz artige Gartenkreſſenpflanzung haben. Man ſpannt über ein pyramidenförmiges Gerüſte einen Frieß, begießt dieſen oft und ſtreuet den Kreßſamen darauf. So wird man im Zimmer eine

artige grüne Pyramide bekommen. Nur muß zum Ablauf des Waſſers beym Begießen am Fuße der Pyramide eine ſchickliche Vorrichtung ſeyn, ſonſt möchte eine Reinlichkeit liebende Hausfrau gegen ſolche botaniſche Verſuche im Zimmer ſtarke Einwendungen zu machen haben.

Die friſchen jungen Blätter werden als Salat zubereitet. Gern vermiſcht man ſie mit Rapunzeln, Lattich ꝛc. Sie haben eine Schärfe, die den Geſchmack reizt und den Magen ſtärkt. Sie ſowohl als auch der Same werden als ein zertheilendes, eröffnendes, blutreinigendes Mittel angeſehen und bey Verſtopfung der Eingeweide mit Nutzen gebraucht. Die ganze Pflanze wird gegen den Scharbock und das von den Blättern abgezogne Waſſer gegen Urinverhaltung empfohlen. Man hat den Samen als blaſenziehendes Mittel äußerlich gebraucht. Auch kann man gutes Brennöhl aus ihm machen. Der einen Monat dauernde Gebrauch eines Abſuds von drey bis vier Händevoll Kreßblätter, in zwey Quart Waſſer mit etwas Zucker gekocht, ſoll einen eitrigen Auswurf gründlich gehoben haben.

T. XII.
28
a
29
b

Obgleich der Nahme der **Brunnenkreſſe** (Siſymbrium naſturtium, *Creſſon d'eau, de fontaine*, Tab. XII. 28) eine Gattungsverwandtſchaft mit der Gartenkreſſe vermuthen läßt; ſo iſt das doch nicht der Fall. Unſre Brunnenkreſſe gehört einer Gattung an, die den Nahmen **Rauke** führt. Man rechnet ein und vierzig Arten zu derſelben. Ihre Gattungscharaktere beſtehen in weit offenſtehenden Kelchen und Blumenkronen, und in rundlichen, aufſpringenden Schoten, die faſt gerade, der Scheidewand gleiche Schalenſtücke haben, und ſich, wenn ſie aufſpringen, nicht zurückrollen. Unter ihnen zeichnet ſich unſre Brunnenkreſſe durch vier niedergebogne Schoten und gefiederte Blätter mit faſt herzförmigen Blättchen aus. Dieſe ſind ziemlich groß und ſaftig. Gewöhnlich zwey auch drey Paare ſtehen beyſammen. Das vorderſte ungepaarte iſt immer das größte. Ihr Rand hat ſchwache Zähne. Die aufrechtſtehenden Stengel werden beynahe einen Fuß hoch. Die Blumen, deren eine wir vergrößert *a* vor uns ſehen, ſind weiß, die Staubbeutel purpurfarbig und die Schoten nicht ſehr lang. An friſchen Quellen und Bächen wächst die Brunnenkreſſe durch ganz Europa,

ſo wie auch im Morgenlande und in America wild. Jn Thüringen wird ſie aber auch in Gegenden, die man mit Brunnenwaſſer überſchwemmen kann, angebaut, weil ſie ſowohl als Gemüſe, als auch als Salat daſelbſt beliebt iſt. Will man Brunnenkreſſe anbauen, ſo ſammelt man den Samen im Julius, und ſtreut ihn dann bloß auf Quellwaſſer und Bäche, wo er dann ohne weitere Pflege aufgeht. Oder man nimmt auch eine Anzahl ausgezogner Pflanzen ſamt dem Schlamme, und wirft ſie ins Waſſer, wo man ſie erziehen will. Jm Winter drückt man ſie, ſo lange es ſtark friert, mit einem Brette unter das Waſſer, damit ihre Blätter und Ranken vom Froſte nicht zu viel leiden mögen. Jn dieſer Jahrszeit darf man ſie nicht ſo tief als um Pfingſten abſchneiden, ſonſt werden ſie in ihrem Wachsthume aufgehalten.

Die Brunnenkreſſe iſt zumal im Winter, wenn es an andern friſchen Kräutern fehlt, ein angenehmer, vielen willkommner Salat. Man kocht ſie auch als Gemüſe zum Fleiſch. Mit Eſſig eingemacht wird ſie wohl auch verſchickt, und dann mit Zucker und Oehl als Salat zugerichtet. Roh auf Butterbrod gegeſſen, wird ſie ſehr empfohlen.

Am

Am beſten iſt es, dieß im Frühjahre zu thun, wo ſie vom Froſchlaich und anderm Ungezieſer noch nicht ſo verunreiniget iſt, als ſpäter im Jahre. Im Scorbut, in Fiebern, hartnäckigen Huſten, Verſtopfung der Eingeweide, ſelbſt im Eitern der Lungen will man von ihr und zumal von ihrem ausgepreßten Safte vortreffliche Wirkung geſehen haben. Der mit Zucker überzogne Same ſoll die Kräfte des Krauts haben. Auch in der Lungenſäule, die im ſchönſten Viehſtande ſo große Verheerungen anrichten kann, hat man ein Decoct von Brunnenkreſſe mit Erfolg gebraucht. Einen Naſenpolyp, der manchem Heilmittel widerſtand, will man durch den in die Naſe gezognen Saft dieſer Pflanze glücklich gehoben haben.

Eine nicht unnöthige Warnung wollen wir hier hinzufügen. Zuweilen iſt die Brunnenkreſſe mit dem giftigen, kriechenden Waſſerzeterlein (Sium latifolium) verwechſelt worden. Aber die Geſtalt der Blätter unterſcheidet ſie hinlänglich, wenn man die gehörige Aufmerkſamkeit anwenden will. Denn der Waſſerpeterlein (Waſſereppich) hat Blätter mit hellgrünen, am Rande ſägeförmig gezähnten Lappen, die ſich mit Spitzen endigen.

Das

Das Vieh frißt dieſe Pflanze zwar, ſo lange ſie noch grün iſt, ohne Schaden, bey den Menſchen aber wirkt ſie als ein ſcharfes, betäubendes Gift.

Unter der Raukengattung, der die Brunnenkreſſe angehört, iſt eine, deren Wurzel wie Rettig benützt werden kann, und die deßwegen Waſſerrettig (S. amphibium, *Raifort ſauvage*, Waſſerrauke) heißt. Die Pflanze blüht an Gräben und feuchten Wieſen im May bis in den Julius, und hat gelbe Blumen und zwey bis drey Fuß hohe eckige Stengel. Des Samens bedienten ſich die alten Aerzte. Noch häufiger geſchah das ſonſt mit dem Samen der Sophienrauke (S. Sophia, *Sageſſe de Chirurgiens*, Sophienkraut, Beſemkraut). Er hat einen ſcharfen, brennenden Geſchmack, zieht ſtark zuſammen, und iſt in Krankheiten der Menſchen und Thiere mit Vortheil gebraucht worden. Mit neun Theilen Schießpulver vermiſcht, ſoll er die fulminirende Kraft desſelben ſehr verſtärken. Daran ſoll der in den Samen enthaltne Salpeter ſchuld ſeyn. Die langen ſchmalen Schoten, die beym Eintritte des Winters an den Stämmen bis ins nächſte Frühjahr bleiben,

ſcheinen zu einem Winterfutter der Sperlinge in nahrungsloſer Jahrszeit beſtimmt zu ſeyn.

Schon haben wir Gelegenheit gehabt, der Löffelkrautgattung (Cochlearia) zu gedenken, da wir unter den Gemüſewurzeln den ſo beliebten Meerrettig oder Kreen anführen und beſchreiben mußten. Jetzt haben wir es unter den Salatkräutern mit dem ächten Löffelkraut (C. officinalis, *Herbe aux cueillerées*, Scharbockskraut, gemeines Löffelkraut 29) zu thun. Unter ſeiner Gattung zeichnet es ſich durch herzförmig rundliche Wurzelblätter und durch längliche, etwas vertiefte Stengelblätter aus. Der äſtige Stamm wird an ſeinem natürlichen Wohnorte, dem mitternächtlichen Seeſtrande von Europa, nicht viel über drey Zoll hoch. Die ungetheilten mit faſt unmerklichen, callöſen Einkerbungen verſehenen Blätter haben ihrer langen Stiele wegen eine etwas löffelartige Form. In Deutſchland wächst dieſe Pflanze in ſumpfigen naſſen Gegenden, ſie wird aber auch in Gärten gezogen. Ihre Blüthezeit iſt vom May bis in den Julius, und ſie hat weiße Zwitterblumen, deren eine wir vergröſſert *b* ſehen. Die ganze Pflanze enthält ein häu-

ſiges, flüchtiges Salz, und wird als ein zuver-läßiges Mittel gegen den Scharbock gerühmt, daher ſie für Seefahrer, die dieſem Uebel ſo ſehr unterworfen ſind, einen hohen Werth hat. Der gütige Schöpfer ſcheint aus dieſer Urſache den nördlichen Küſten dieſes Geſchenk ſo reichlich gemacht zu haben. Alle Reiſe-Tagbücher ſind davon voll, welche herrliche Wirkungen dieſe Pflanze habe. Sowohl die Bewohner, als die anlandenden Seefahrer erfahren ſie häufig.

Wer Löffelkraut anbauen will, der muß ein gut gedüngtes Land dazu wählen. Der April und May iſt dazu die beſte Zeit. Der Erdflöhe wegen iſts gut, wenn das Land ſchattig iſt. Will man aber im Frühjahre Löffelkraut haben, ſo muß man den Samen um Bartholomäi ausſäen. Er ruht ſechs Wochen in der Erde, ehe er aufgeht, und muß oft begoſſen werden. Man ſtreut ihn nur oben auf. Wenn er im andern Jahre in die Höhe und in Samen geht, ſo darf man ihn nicht mehr abſchneiden. Als Salat unter andre Salatkräuter gemiſcht, gibt das Löffelkraut eine vortreffliche, die Säfte beſſernde Speiſe ab. Um Spitzbergen und Grönland ſoll es aber weit ange-

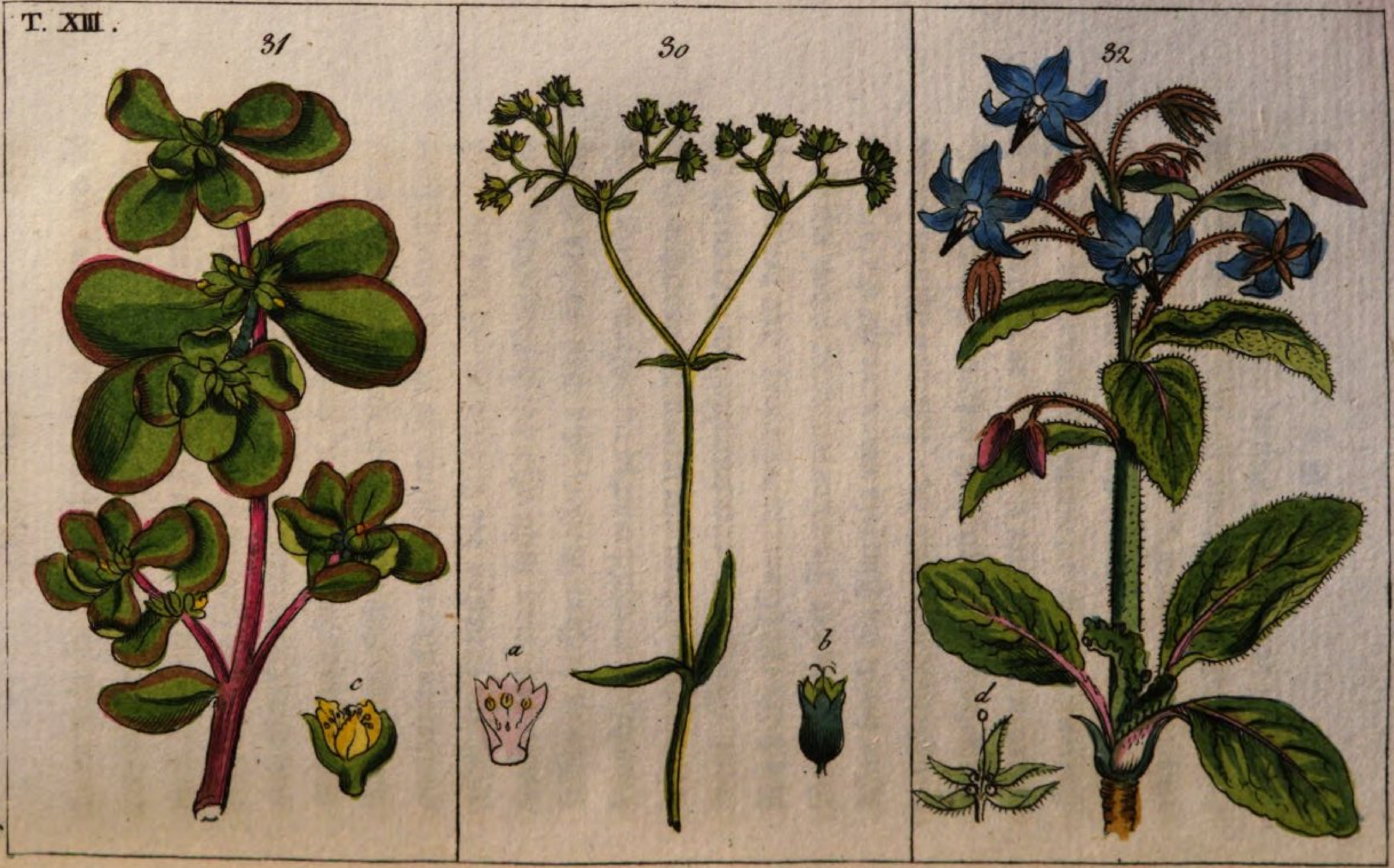
nehmer

nehmer als bey uns und bitterlich ſüß ſchmecken, und in Island werden die Schafe vom Genuſſe desſelben ſehr fett. Von den Inſuln in ihrer Nähe hohlen die Isländer ganze Boote voll Löffelkraut, waſchen und hacken es und richten es mit Molken, oder auch mit Milch als Löffelkohl zu. Ein Vorrath davon wird in Gefäße gepreßt für den Winter aufbehalten und ſelbſt der abfließende Saft dient zur Würze der Speiſen. Wenn wir ein Löffelkrautblatt zwiſchen den Fingern zerreiben und an die Naſe bringen, ſo verräth ſich das darin enthaltene flüchtige Salz ſogleich. Aber eben darum, weil der wirkſamſte Theil der Pflanze ſo flüchtig iſt, ſo läßt ſich nur vom friſch ausgepreßten Saft eine kräftige Wirkung erwarten. Im Herbſte thut man Löffelkrautblätter in ein Faß und füllt den Moſt darauf. Auch etwas Senf, in ein Säcklein gebunden, hängt man an einem Faden hinein. Dadurch wird der Moſt bis Oſtern erhalten; nur muß er an einem kühlen Orte im Hauſe aufbewahrt, nicht aber in den Keller gebracht werden. Legt man ihn aber in dieſen, ſo fängt er zu brauſen an, und man bekommt einen recht guten und geſunden Löffelkrautwein.

Ein äußerſt gemeines, beſonders im Frühlinge, ehe andre Salatarten zu haben ſind, geſchätztes Salatkraut iſt der Raponzel (Valeriana Locuſta, ſ. olitoria, *Maché ou Doucette*, Rabünzchen, Acker= Feld= Lämmer= Nüßleinſalat, Tab. XIII. 30). Er gehört unter die Baldrianarten und zeichnet ſich dadurch unter ihnen aus, daß die in Dolden am Ende der Zweige ſtehenden, mit eyrunden Nebenblättchen verſehenen Blumen drey Staubgefäße haben; die Blätter ſind gleichbreit, lanzetförmig und ganz, die Stengel zweytheilig von drey bis zwölf Zoll hoch; die Frucht iſt einfach. Da unſre Abbildung die weißröthliche Blume *a* mit ihren drey Staubfäden den Kelch *b* nicht kenntlich genug macht, ſo wird die etwas vergrößerte Abbildung dieſen Mangel erſetzen. Dieſe Blumen erſcheinen in Dolden am Ende der Zweige. Sie laſſen Samen zurück, die eine Haarkrone haben. Gewiß gehört auch dieſe Pflanze unter die vielen, die genützt werden, ohne daß man ſich je ernſtlich um ihre eigentliche Blüthe bekümmerte, weil man von ihr Gebrauch macht, ehe dieſe eintritt. Denn nur auf die noch jungen Blätter legt man einen Werth. In allen Ländern von Europa wächst dieſe Pflanze wild auf Aeckern und in Weinbergen.

Man

T. XIII.



Man zieht ſie aber auch häufig in Gärten, wo ſie freylich beſſer und zärter wird. Wer ſie aber einmal angeſäet hat, der darf für die Zukunft nicht ſorgen. Sie ſäet ſich dann ſelbſt aus. Als Salat und Gemüſe dienen die jungen Blätter, und die Schafe und Canarienvögel freſſen ſie ſehr gern. Auch unter Schnee hält ſich die Raponzel in nicht gar harten Wintern. Wenn es Fröſte ohne Schnee gibt, ſo ſchmecken die Blätter etwas bittrer, als ſonſt, und man ſucht alſo durch Einweichen derſelben in heißem Waſſer, ehe man ſie als Salat braucht, ihren Geſchmack zu verbeſſern. Hieher zählen wir auch, jedoch nur wegen des deutſchen Nahmens, den Garten- oder franzöſiſchen Raponzel, die Nachtkerze (Oenothera bienis), von der wir bey Gelegenheit der Zierpflanzen mehr reden werden. Man ſpeist die Wurzeln entweder als Salat, oder mit Fleiſchbrühe gekocht. Für den Winter dieſen Wurzelſalat zu haben, hebt man die Pflanzen aus, ſchneidet die Blätter, doch ohne Verletzung der Herzen, dicht ab, legt ſie in Keller ein und begießt ſie. Wenn denn ihre zarten Blätter hervorzutreiben anfangen, dann ſchneidet man ſie in dünne Scheiben, kocht ſie und bereitet ſie mit Baumöhl und Eſſig als Salat.

An der kleinen Raponzel (Valeriana locuſta) will Ehrhardt die Beobachtung gemacht haben, daß dieſe ſonſt ganz geruchloſe Pflanze durch Trocknen einen Geruch bekommen ſoll.

Bey uns zwar nicht ſehr gewöhnlich, aber doch als Salat und ſelbſt als Gemüſe hie und da hochgeſchätzt iſt der Kohlportulak (Portulaca oloracea, *Pourpier*, Burzelkraut 31). Die Portulakgattung, der er angehört und die zwölf Arten zählt, hat eine fünfblättrige Blumenkrone, einen zweytheiligen Kelch, eine eyrunde, einfächrige Kapſel mit vielen Samen, die ſich horizontal, wie mit einem Deckel öffnet. Unſer Kohlportulak zeichnet ſich durch keilförmige Blätter und ungeſtielte Blumen aus *c*. Dieſe ſind glänzend gelb und ſitzen in Büſcheln beyſammen. Sie haben viel kurze, haarförmige Staubfäden und einen kurzen, einfachen Griffel mit fünf länglichen Narben, weswegen die Portulak-Gattung in die eilfte Claſſe und ihre erſte Ordnung (Dodecandria monogynia) gehört. In Oſtindien, America und Südeuropa wächſt unſer Kohlportulak wild, wird auch bey uns auf Aeckern und Schutt angetroffen, und blüht im Julius und Auguſt. Er iſt ein ſehr ſafti-

ges und ganz glattes Sommergewächs, hat einen darnieder liegenden, ſehr äſtigen Stengel, ungefähr eine Handbreit hoch. Seine Zweige haben gegen das Ende zu ungeſtielte, keilförmige, ſtumpfe, ungezähnelte, glänzend hellgrüne Blätter, in deren Winkeln die Blumenbüſchel ſitzen. Größer und ſaftreicher wird der in Gärten gezogne Portulak und er bekommt breitere Blätter. Er wird ſo ſaftig, daß ein Pfund Blätter durch Auspreſſen faſt ein Pfund Saft gibt.

Will man Portulak anbauen, ſo muß man den Samen im April auf ein ſonnenreiches Beet ſäen und fleißig begießen. Er verlangt ein gutes Land und ſäet ſich, wo er einmal ſteht, ſelbſt aus. Man darf aber dann dieſen Ort nicht umgraben. Sobald die aufgehenden Pflanzen etwas erſtarkt ſind, ſo muß man ſie verſetzen. Einerley Same ſoll ſowohl gelben, als grünblättrigen Portulak geben. Der erſtere iſt beſſer. Sein ſäuerlicher Geſchmack macht ihn ſowohl als Salat, als auch zu kühlenden Bouillons angenehm. In Frankreich ißt man die zarten Stengel mit Salz, Eſſig und Oehl. Die Medicin findet in ihm ein linderndes, kühlendes Mittel, und verordnet ihn gegen Schärfe

der Säfte, Scharbock, auch äußerlich gegen Brandſchäden. Woher ihr Nahme Wurzelkraut komme, wiſſen wir nicht.

Faſt in allen Gärten wird der gewöhnliche Boretſch (Borago officinalis, *Bourrache*, Borragen 32) angetroffen. Die Boretſchgattung gehört durch die fünf Staubfäden nebſt einem Staubwege in die fünfte Claſſe, erſte Ordnung (Pentandria monogynia). Die Boretſchgattung hat einen fünftheiligen Kelch, eine radförmige Blumenkrone, deren Mündung oder Schlund durch fünf hervorragende Spitzen oder Strahlen verſchloſſen iſt. In dem Kelch bleiben nach geſchehener Befruchtung vier Samen ſitzen. Unſer gewöhnlicher Boretſch, die einzige von den ſieben Arten dieſer Gattung bey uns einheimiſche, zeichnet ſich durch den offnen, ausgebreiteten Kelch *d* und die nach oben wechſelsweiſe ſtehenden Blätter aus, die etwas herabhängen.

Er iſt ein Sommergewächs und treibt aus der weißen, mit vielen kleinen Faſern verſehenen Wurzel, die klebrig und ſüß iſt, aufrechte, äſtige, weitſchweifige Stengel, die auf zwey Fuß lang werden und ſehr ſaftig und hohl ſind. Steife

Haare

Haare und Borſten bekleiden ſie über und über. Die ungeſtielten, etwas eyrunden Blätter umfaſſen den Stengel, ſind dunkelgrün, adrig, etwas runzlig, die obern kürzer als die untern. Am Ende der Zweige entſpringen zweytheilige Blumenſträuße. Ihre himmelblauen Blumen ſehen alle nach einer Seite und unterwärts. Zuweilen haben ſie auch eine weiße oder röthliche Farbe. Die ſchwarze Pyramide in ihrer Mitte wird durch die fünf oben an der Spitze zuſammenlaufenden Staubfäden gebildet. Dieſe Blumen ſind den ganzen Sommer, vom Junius bis in den September vorhanden. Sie nehmen ſich in den Gärten ſchön aus und werden von den Bienen gern beſucht. Ihr eigentliches Vaterland iſt die Levante. Jetzt trifft man dieſe Pflanze, außer in Gärten, wohl auch verwildert auf Schutt und in ſandigen Gegenden an.

Man ſäet den Boretſch im Frühjahre oder auch im Herbſte in gemeines Gartenland und er kommt, wenn man ihn ſtehen läßt, alle Jahre wieder und ſäet ſich ſelbſt fort. Der dem Mäuſekoth ähnliche Same ſieht ſchwarzbraun aus, iſt etwas länglich, runzlig. Er fällt ſehr leicht aus, ſobald er reif iſt.

Wer ihn alſo ſammeln will, der muß entweder die Stengel noch grün abſchneiden und die Samen nachreifen laſſen, oder auch ein Tuch unterbreiten, damit ſie darauf fallen. Er erhält ſich zwey Jahre brauchbar.

Die noch jungen Blätter und Blumen des Boretſch werden unter die Salatkräuter genommen. Auch als Suppenkraut machen dieſe Pflanze ihre erfriſchenden und kühlenden Kräfte angenehm. Vor der Blüthezeit könnte man die Blätter derſelben gar leicht mit den Blättern der Eſelsgurke verwechſeln. Man hat ſich alſo wohl zu hüten, ſonſt wird man dieſen Mißgriff durch ſtarkes Purgiren inne werden. Im Geſchmack hat der Boretſch Aehnlichkeit mit dem Gurkenſalat, und kann zu den beſten und geſündeſten Küchengewächſen gerechnet werden. Vorzüglich kräftig iſt der Saft, den man zu Frühlingskuren ſtark braucht. Die getrockneten Blätter machen, wenn man ſie verbrennt, eine leichte Exploſion. Die Scheidekunſt erhält auch einen wahren Salpeter aus ihnen. Boerhave und andre Aerzte haben daher den Boretſch gegen Seitenſtich, innerliche Hitze, und auch gegen Hypochondrie und Melancholie ſehr em=

T. XIV.
33
34
a
b
c

empfohlen. Die Blumen werden mit Zucker ſchichtenweiſe in ein Glas eingemacht, auch in Wein gelegt.

Wir haben oben, da von den gemeinſten Salatarten die Rede war, des Endivien-Lattichs gedacht. Eigentlich muß man denſelben unter die Wegwartgattung (Cichorium) rechnen, deren drey Arten einen doppelten Kelch, einen faſt ſpreuförmigen Samenboden und fünfmal gezähnte Samenkrönchen haben. Berühmt genug iſt in dieſer Gattung die gemeine Wegwarte, als Kaffeſurrogat, mit der wir aber jetzt nichts zu thun haben, obgleich auch ihre jungen Blätter als Salat und als Gemüſe benützt werden. Uns beſchäftigt hier vorzüglich die Endivienwegwarte (C. Endivia, *Endive*, gemeine Endivien, Tab. XIV. 33). Sie hat einzelne kurzgeſtielte Blumen und ungetheilte gekerbte Blätter. Man kennt ihr Vaterland nicht genau. Sie iſt jährig und bringt meiſt blaue, zuweilen auch weiße und roſenrothe Blumen. Dieſe ſind zuſammengeſetzt. Ein zungenförmiges Zwitterblümchen ſehen wir einzeln *a*.

Man zieht von dieſer Salatpflanze in Gärten mehrere Varietäten; die Winterendivien mit glat-

ten breiten Blättern, die mit krauſen Blättern, wovon man eine größere und eine kleinere Sorte ſieht, und die türkiſche oder engliſche Endivie, deren krauſe Blätter von ſelbſt gelb werden, ohne die Kunſt zu Hülfe zu nehmen. Wie dieß geſchehe, werden wir bald hören. Im May oder auch ſpäter, um immer Vorrath, beſonders auch für den Winter zu haben, wird der Same dieſer Pflanze, wie der Gartenſalat, auf gutes Land ausgeſäet. Wenn nun die Pflänzchen etwas erwachſen ſind und ſich auf der Erde ausbreiten, ſo bindet man ſie bey trocknem Wetter mit Baſt oben locker zuſammen, oder bedeckt ſie mit Blumentöpfen. Hiedurch nehmen ſie in acht bis zehn Tagen die ſchöne weißgelbe Farbe an. Daß Licht und Sonne nicht ſo auf ſie wirken kann, wie auf andre Blätter in freyem Zuſtande, iſt der Grund dieſer Erſcheinung. Gewiſſer Maßen iſt jene gelbe Farbe, die wir ihnen zu geben ſuchen, ein Mangel, es iſt ein mit dem Verbleichen kränkelnder Gewächſe verwandter Zuſtand. Doch verlieren auch die Blätter durch dieſe Behandlung eine Bitterkeit, die ſie ſonſt haben ſollen. Um ſie recht geſchwind weiß zu haben, ſtürzt man einen Topf darüber und be-

ſchüt-

ſchüttet ihn mit warmem Miſt. Bey eintretendem Winter bedeckt man dieſe Salatſtauden mit Stroh oder Matten, oder man nimmt ſie ſammt den Wurzeln aus der Erde, läßt ſie welk werden und ſetzt ſie alsdann im Keller in friſchen Sand. Man legt einige an einen Ort zurück, wo ſie nicht erfrieren können, doch nicht zu dicht aufeinander. Von dieſen ſetzt man wieder einen Theil in den Sand, ſo wie die, die zuerſt in ihm ſtanden, verzehrt ſind. Auf dieſe Weiſe kann man bis Oſtern Endivien haben. Außer dem Gebrauche als Salat ſind auch die Endivien zu erfriſchenden Kräuter-Bouillons und als Gemüſe zu empfehlen.

Als Suppen- und Salatkraut verdient auch die gemeine Becherblume (Pimpinella ſanguiſorba, *Pimprenelle d'Italie*, ſchwarze, Pimpinelle, Blutkraut 34) genannt zu werden. Zwar iſt ſie auch ein Futterkraut, aber das dürfen wir überhaupt im Pflanzenreiche nicht übel nehmen, daß wir Menſchen mit den Thieren vieles gemein haben. Dieſe Pflanze gehört in die ein und zwanzigſte Claſſe und derſelben achte Ordnung (Monoecia polyandria), denn ihre Blumen ſind getrennt,

das heißt, die männlichen *b*, die eine Menge, wohl vierzig bis fünfzig Staubfäden haben, ſitzen in einem viertheiligen Kelche abgeſondert, unter ihnen aber, jedoch in derſelben Blumenähre, die weiblichen *c* mit ihren zwey Griffeln. Unſre gemeine Becherblume zeichnet ſich in ihrer Gattung dadurch aus, daß ſie keine Stacheln und etwas eckige Stengel hat. Sie iſt eine perennirende Pflanze und hat eine in Aeſte getheilte faſerige, ſchwarze Wurzel, aus welcher viele Blätter und Stengel hervorgehen. Die Blätter ſind gefiedert und an der rauhen Rippe hängen viele, allmälich größer werdende, eyförmige, eingekerbte Blättchen, von welchen ein einzelnes den Schluß macht. Die Blumenſtengel ſind faſt nackend; auf ihrer Spitze befindet ſich ein mehr länglicher als runder Blumenknopf. Aus ihm entfaltet ſich die kleine, dichte, anfänglich grüne, hernach purpurfarbige Aehre, die die obengedachten männlichen und weiblichen Blumen in ſich faßt.

Dieſe Pflanze liebt einen trocknen, ſandigen Boden und dauert in ihm mehrere Jahre aus. Man kann ſie durch Zertheilung der alten Stücke im Herbſte vermehren, beſſer aber geſchieht ihr

An=

Anbau durch Samen, den man im September ausſäet. Außer dem Gebrauche, den man von ihr zu Suppen und Salaten machen kann, rühmt man ſie ganz vorzüglich als ein ſehr nützliches Futterkraut. Denn da ſie auch im Winter grün bleibt, ſo iſt ſie eine der erſten brauchbaren Pflanzen im Frühjahre. Man kann ſie im Sommer zweymal mähen und die Kühe geben viele Milch nach dieſer Nahrung. Die ſtärkſte Kälte hält ſie aus und mehrere Jahre hintereinander baut ſie ſich ſelbſt an. Man hat daher ſchon öfters vorgeſchlagen, dieſe Pflanze häufiger anzubauen, was in England mehr Eingang gefunden zu haben ſcheint. Als Arzneypflanze hat ſie gelind zuſammenziehende Kräfte, und wird in Wunden, Ruhren, Blutflüſſen mit Nutzen gebraucht, doch darf ſie nicht mit der Steinpimpernelle (Pimpinella ſaxifraga) und dem Wieſenknopf (Sanguiſorba officinalis) verwechſelt werden.

Dieß ſind nun unter den Küchengewächſen einige der vorzüglichſten Salatarten. Freylich werden eine Menge Dinge, die wir als Gemüſe oder auf eine andre Art genießen, auch als Salate aufgetragen, und welche Kochbücher und Alma-

nache für Leckermäuler müßten wir nicht zu Hülfe nehmen, wenn hier nur einiger Maßen Vollſtändigkeit gefordert würde? Wer weiß es nicht, daß auch der Sellery, der Blumenkohl, die Hopfenkeime und viele Früchte als Salate aufgetragen werden? Auch iſt noch manche andre, wenigſtens als Salat weniger bekannte Pflanze, von der dieſer Gebrauch gemacht werden kann. So iſt das kleine Schöllkraut (Ranunculus ficaria, Feigwarzwurz) als Salat und als Gemüſe genießbar. Zwar haben mehrere Hahnenfußarten einen ſcharfen Saft, ſo daß ſie ſelbſt zum Blaſenziehen gebraucht werden können; allein dieſes Kraut kann ohne Nachtheil gegeſſen werden, und hat große mediciniſche Kräfte. Sogar der berüchtigte Kornraden (Agroſtema githago), dem wir als einem Unkraut ſein Recht widerfahren laſſen mußten, iſt kein ſchlechter Salat. Im Frühjahre ſammelt man ihn, ſo lange er noch jung iſt. Er iſt zwar unſchädlich, will aber doch einen guten Magen haben, denn er bleibt immer etwas zäh, ob er gleich mit Speck und Eſſig warm zubereitet wird. Bey großem Mangel mag er und andre, die ihm gleichen, als Lückenbüßer dienen; allein ſo lange

wir

wir die mannigfaltigen Geſchenke der Natur in unſern Gemüſegärten und in den Buden indüſtriöſer Gärtner vor uns ſehen; ſo wird uns wohl nicht leicht eine Luſt zu den Kornraden anwandeln, und ſollte auch eine drückende Hungersnoth uns zu allerley als Gemüſe und Salate ſonſt ungewöhnlichen Dingen nöthigen, ſo wird uns Hoppe darüber eine befriedigende Auskunft geben, mit welchen Pflanzen man im Falle der Noth den Mangel einiger Maßen abhelfen kann.

Des zweyten Abſchnittes
Siebentes Kapitel.

Inhalt.

Küchen- und Gemüſeſchwämme. Von den Schwämmen überhaupt. Von den eßbaren insbeſondere. Trüffeln. Boviſte. Sternkugelſchwamm. Reizker. Muceron. Brätlinge. Täublinge. Pfifferlinge. Pfefferſchwamm. Champignon. Nagelſchwamm. Kuhpilz. Knollenpilz. Bunter Löcherſchwamm. Eichhaſe. Korallenſchwamm. Morchel. Gichtſchwamm. Biſchoffsmütze. Faltenſchwamm. Stachelſchwamm. Herculeskeule. Becherſchwamm. Schimmel und

ſeine Merkwürdigkeiten. Ueberſicht am Schluſſe der Küchengewächſe, der Beſchäftigungen, die der Küchengärtner das ganze Jahr hindurch hat.

(Tab. XV. 35 — XXII. 80)

Schon eine beträchtliche Anzahl von Pflanzen, die der in ſeinen Genüſſen Mannigfaltigkeit liebende Menſch, wenn ihm Brod und Mehl allein als Nahrung zu einfach und zu ermüdend wurde, in der großen Vorrathskammer der Natur aufſuchte und als Küchengewächſe in ſeine Haushaltung aufnahm, haben wir bisher kennen gelernt. Wir ſahen, wie Verſuche und Erfahrungen ihm, ſowohl über die beſte und ſchicklichſte Zeit, ſie zu eſſen, als auch über die Theile der Pflanze, die für ihn die genießbarſten ſind, den glücklichſten Unterricht ertheilten, wie ſie ihn lehrten, die Einen noch im Keimen und ſproſſend, die Andern kaum aufgegangen, die Andern ſtärker herangewachſen und wieder Andre in voller Reife, jawohl nach derſelben und ſchon hingewelkt und vertrocknet zu ſpeiſen, und wie er von den Einen die Wurzeln, von Andern die Blätter, von den Einen die Blumen, von den Andern die Früchte ſich als

Nahrung zubereitet. Allein noch hat er Gewächſe in ſeine Haushaltung und Küche aufgenommen, auf die das jetzt Geſagte nicht anwendbar iſt. Er ſpeist ſie — aber nicht ihre Wurzeln, denn ſie haben keine; nicht ihre Stengel, denn es ſind keine vorhanden, und weder ihre Blätter noch ihre Früchte, denn beydes ſucht man an ihnen umſonſt. Unſre Leſer ahnden ſchon, daß wir hier zu ſehr räthſelhaften Bürgern des Pflanzenreiches kommen, und wer könnte das anders ſeyn, als die Schwämme (Fungi), unter denen ſo mancher, trotz ſeines unſcheinbaren Ausſehens und ſeines anſpruchloſen Standortes, den Weg ſelbſt auf die Tafeln der Großen fand; ſo mancher aber auch durch ſein Gift Tod und Verderben verbreitete. Um deſto nöthiger iſt es, die ſchädlichen und die unſchädlichen Schwämme kennen und unterſcheiden zu lernen. Hier, wo von Küchengewächſen die Rede iſt, beſchränken wir uns vorzüglich auf die eßbaren, und werden die giftigen Schwämme zu ſeiner Zeit, in dem Abſchnitte, der den Giftpflanzen gewidmet iſt, nicht vergeſſen.

Ehe wir aber unſre genießbaren Schwämme ſelbſt beſchreiben, müſſen wir nothwendig von die-

dieſen ſonderbaren und wahrhaft räthſelhaften Pflanzen, denen man ſelbſt den Pflanzennahmen ſtreitig machen ſollte, überhaupt etwas voraus-ſenden.

Noch immer iſt die Natur und Beſchaffenheit der Schwämme, ſo wie ihre Entſtehungsart, nicht ſo klar und deutlich, als ſie es bey andern Pflanzen ſind. Die, wir dürfen ſagen, unverdiente Schmach, die nur zu lange auf dieſem Theil der Schöpfung ruhte, mußte auch in der tiefſten Unwiſſenheit über ihre mannigfaltigen Wunder erhalten. Erklärt doch ſelbſt der unſterbliche Linné die Schwämme für die unwürdigſten Bürger ſeines großen vegetabiliſchen Staates, die nur vom Rauben und Plündern lebten, die, Zigeunern ähnlich, unfähig auf rechtmäßige Art für ihren Unterhalt zu ſorgen, nur das zu erhaſchen ſuchten, was das Eigenthum Andrer wäre, und licht- und wärmeſcheu nur im Herbſte und Winter zum Vorſchein kämen. So dachte ſelbſt jener große Naturforſcher von den Schwämmen, zu einer Zeit, wo freylich Micheli, Batſch, Schäffer, Hedwig ihnen noch nicht ihren Fleiß und Scharfſinn gewidmet hatten, und weil ihm von ihrer Fort-

pflanzungsart ſo viel als nichts bekannt war, ſo rechnete er ſie zu den Gewächſen, deren Befruchtungstheile verborgen ſind (Cryptogamia). Damit begnügte man ſich, bis ſpäter man auch dieſe Gewächſe einer größern Aufmerkſamkeit, als bisher, würdigte, die nicht unbelohnt blieb. Aber erſt durch manchen Irrthum fand man den Weg zur Wahrheit. Einige bezweifelten die vegetabiliſche Natur der Schwämme und hielten ſie für Producte des Thierreichs. Sie dachten bey den Schwämmen an die Corallenſtämme und die ſonderbaren Polypengehäuſe, die von ihren Bewohnern verfertiget werden und gewiſſer Maßen einen Theil ihres Weſens ausmachen. Da ſie ſo oft in den Schwämmen Inſecten und Würmer antrafen, ſo glaubten ſie, in dieſen eine Beſtättigung ihrer Meinung zu ſehen, und ſprachen von Schwammthierchen, die neue Schwämme hervorgebracht haben ſollten. Sie vergaßen, daß mancher Gegenſtand in der Natur von Inſecten, die ihn als Gäſte beſuchen, wimmelt, ohne daß darum dieſer Gegenſtand für ein Werk dieſer Thiere, ſo wenig als der mit Blattläuſen dick beſetzte Roſenzweig zu halten iſt. Andre ſahen in den Schwäm-

men das Werk eines Pflanzenſchleims, ſeine letzte Vegetation, oder auch der Feuchtigkeit des faulenden Holzes. Wieder Andre ſchreiben die Schwämme bloß der Gährung, der Fäulniß zu. Sie ſehen, daß ſie da, wo Verweſung iſt, ſich häufig einfinden, aber ſie vergeſſen, daß ein großer Unterſchied zwiſchen Erzeugung und zwiſchen Begünſtigung derſelben ſey, daß die Natur nach ewig weiſen Geſetzen handle, und daß Fäulniß und Moder ohne dahin gelegten thieriſchen oder vegetabiliſchen Keim ewig todt bleiben müſſe. Noch Andre glaubten, entdeckt zu haben, daß die Schwämme in keines der drey bekannten Naturreiche paſſen, weil ſie, wie ſie bemerkt haben wollten, durch innern Anſatz der Theile wüchſen. Sie nahmen daher, ihnen zu lieb, ein neues Reich an, das gewiſſer Maßen ein Mittelreich zwiſchen den Gewächſen und den Mineralien ſeyn ſollte (Regnum meſymale). Doch war die Meinung, die Schwämme ſeyen Gewächſe, immer die allgemeinere. Nur konnten ſie ſich die Art ihrer Fortpflanzung nicht erklären und viele dachten dabey an eine vegetabiliſche Kryſtalliſation. Am Ende kam man doch auf den allgemeinen Grund-

ſatz zurück, daß wenn die Schwämme Gewächſe wären, ſie auch wie alle andre ſich durch Samen vermehren müßten. Dieſe aufzufinden war nun die Sorge ſcharfſinniger Männer, die mit den gehörigen Hülfsmitteln dieſe Unterſuchung anſtellten und nicht ruhten, bis ſie wirklich die Beweiſe aufſtellen konnten, daß die Fortpflanzung der Schwämme wirklich durch Samen geſchehe. Zwar fehlte es nicht an Einwendungen dagegen, die unwiderleglich ſchienen. Zerſtört ja in der ganzen Natur das Feuer jeden Keim, jede Kraft zu keimen, ſagte man; wie kommts nun, wenn es wirklich einen Samen der Schwämme geben ſoll, daß dieß allein bey dieſen nicht geſchieht, indem auf Brandſtätten häufig Schwämme erſcheinen, ja dieſe im Waſſer gekocht werden können, und doch das Waſſer Schwämme erzeugt? Allein kann denn nicht dieſer Same eine Eigenſchaft haben, die andern Samen verſagt iſt? Und iſt nicht der Schluß, weil keine Zerſtörung des Keimes erfolgt, ſo kann auch kein eigentlicher Same angenommen werden, viel zu gewagt? Auch fragten dieſe Gegner der Meinung, daß ſich die Schwämme durch Samen fortpflanzen, ziemlich

drei-

dreiſte: warum es denn noch nie gelungen wä- re, aus dem Samen irgend eines Schwammes Schwämme derſelben Gattung zu erzielen? Wäre das auch wirklich, ſo würde es zwar immer eine ſtarke Vermuthung, nie aber einen Beweis dagegen abgeben. Denn es würde immer noch die Frage ſeyn: ob man bey den Verſuchen die rechten Mittel angewendet habe? — Allein wirk- lich haben große Naturforſcher Schwämme ge- ſäet; ſie haben Blätterſchwämme in kleine Stü- cke zerſchnitten, ſie in Waſſer eingeweicht und durch Waſchen dasſelbe mit dem Samen des Schwammes geſchwängert. Sie goßen dann das Waſſer auf ein Miſtbeet und erhielten dadurch viele Schwämme. Malphigi, Ray, Mori- ſon wußten noch nichts von Schwammſamen; Micheli war der erſte, der über die Befruch- tungsart der Schwämme ſchöne Verſuche anſtell- te, und erſt durch die mühſamſten Unterſuchungen entdeckte der, in der Geſchichte der Kryptoga- men unſterbliche, Hedwig die eigentlichen Sa- menkörner und ihre allmähliche Entwicklung und Ausbildung. Dieſen neueſten Entdeckungen zu- folge ſind die Schwämme oder Pilze wahre Ge-

wäch-

wächſe, aber mit ſehr einfachen unvollkommnen Befruchtungswerkzeugen. Die Frucht beſteht aus den zarteſten Samenkörnchen. Selten ſieht man am Rande der Haut, welche die Befruchtungswerkzeuge enthält, ſtaubfädenähnliche Körper. Die Samen liegen in der Oberfläche entweder äußerlich, oder in einer beſondern einzigen Höhle, oder auch in mehrern Zellen, die dicht aneinander in eine Höhle eingeſchloſſen ſind. Aeußerlich befinden ſich dieſe Samen in einer Haut, die den Schwamm umgibt, und zwar auf ihrer äußerſten Fläche ohne weitere Bedeckung frey aufſitzend. Wenn ſie reif ſind, ſo fallen ſie entweder für ſich ſelbſt ab, oder ſie ſind mit einem Tropfen der zerfließenden Subſtanz vermiſcht. Dieſe äußere Samen liegen nun entweder auf der untern Fläche des Huts, d. h. des kolbigen Theils, der den Strunk bedeckt; oder auf der obern Fläche desſelben, oder auf der ganzen Oberfläche, oder auf der Seite eines länglichen Körpers. Von allen dieſen Arten findet man Schwammgeſchlechter. Doch wir haben auch geſagt: daß es außer dieſen Schwämmen mit äußern Samen auch ſolche gebe, wo er in

eine einzige Höhle, oder auch in mehrern Zellen, die in einer Höhle eingeſchloſſen ſind, liegt. Hier befindet er ſich theils in einem gegitterten, durchbrochenen Körper, an dem die äußere Haut zerreißt oder vergeht, theils in einem verſchloßnen Körper, der nicht wie der Vorige, ſondern entweder durch eine Oeffnung des obern Theils, oder durch ungleiche Zerbrechung der Seitenwände den Samen von ſich gibt. Einen Staubweg bemerkt man nicht, ſondern lauter feſtſitzende Körnchen, die in der ganzen Zeit, in der man ſie beobachten kann, gleiche Größe behalten. Sie ſind die wahren Samen und in allen Schwämmen zu finden. Dicht nebeneinander liegen ſie entweder wie bloßes Mehl beyſammen, oder mit einer Wolle durchwirkt, oder durch dicht aneinander liegende Zellen abgeſondert, oder an gewiſſen eignen Grundlagen befeſtiget. Nach dieſer verſchiednen Lage der Samen hat man in den neueſten Zeiten die Schwämme, deren man ſchon eine ungeheure Menge kennt, ſyſtematiſch geordnet. Welche Veränderungen in dieſer Anordnung die Entdeckung neuer Geſchlechter, oder die nähere Beſtimmung der Befruchtungstheile veranlaſſen wird, können wir nicht wiſſen;

aber zu vermuthen ſind ſie unwiderſprechlich. Welche zahlloſe Menge neuer Schwammarten mag nicht in jenen unermeßlichen, ungenützt alternden und zerfallenden Wäldern heißer Weltgegenden verborgen liegen! Doch dahin führen nur Gewinnſucht und Eroberungsluſt — für welche Schwämme fürwahr kein Gegenſtand ſind. Wie lange wird es noch anſtehen, bis auch ſie einen Beobachter finden, der damit unſer jetziges Syſtem bereichert! Bis dahin nehmen wir mit Dank an, was geſchehen iſt. Ehemals theilte man nach Linné die Schwämme in zwey große Horden, mit und ohne Hut. Von den erſtern nahm er vier Gattungen an: den Blätterſchwamm (Agaricus), den Löcherſchwamm (Boletus), den Stachelſchwamm (Hydnum), den Aderſchwamm (Phallus); von denen ohne Hut ſechs Gattungen: den Gitterſchwamm (Chlathrus), den Faltenſchwamm (Elvela), den Schüſſelſchwamm (Peziza), den Hörnerſchwamm (Clavaria), den Kugelſchwamm (Lycoperdon), den Schimmel (Mucor).

Der Standort der Schwämme iſt entweder unter oder über der Erde; nie unter dem

Waſſer. Uebrigens bemerkt man in Abſicht deſſelben eine ausnehmende Verſchiedenheit. Die fruchtbarſten Gärten und Felder, wie das magerſte Sandland, die luftige Anhöhe, wie das feuchte, dumpfige Thal, der ſchöne Baum, wie der in Verweſung übergehende thieriſche und Pflanzenkörper, bringen Schwämme hervor und man kann ſie ſelbſt da ſehen, wo durchaus kein andres Gewächs fortkommt. Wirklich hat die Erfahrung, daß Schwämme ſich ſo häufig da einfinden, wo das Ende des vegetabiliſchen Lebens, wo der Anfang der Auflöſung iſt, ſehr achtungswürdige Naturforſcher irre und ungewiß gemacht, ob hier wirklich an vegetabiliſches Leben zu denken ſey. Die Lebensdauer der Schwämme iſt ſehr verſchieden. Einige dauern ſehr lange fort; einige entſtehen und vergehen außerordentlich geſchwind, und Haller kannte Schwämme, die nur zwey Stunden am Leben blieben und an die Ephemeren der Inſecten erinnerten.

Das Weſen der Schwämme iſt fleiſchig. Ihr Bau hat in Vergleichung mit andern Producten des Gewächsreichs etwas äußerſt Einfaches; da ſind keine Aeſte, keine Blätter, oder vielmehr eine

ganz beſondere Art derſelben, und doch herrſcht darin eine bewunderungswürdige Mannigfaltigkeit, Kunſt und Ordnung. Sie unterſcheiden ſich durch ihre Größe, Form und Farbe auffallend genug. Möge es auch ſcheinen, die Beſchäftigung mit dieſem Theile des Pflanzenreichs könne wenig Vergnügen gewähren, ſie ſey undankbarer, als irgend eine andre; dennoch werden die Schwämme den, der ihren Beobachtungen ſeine Zeit und Kraft widmet, nie unbelohnt laſſen. Ihm ſtehen ſie ohne Wartung und Koſten allenthalben zur Unterſuchung bereit. Und wenn die ganze Natur mit ihren Reizen im Grabe des Winters liegt, doch fehlt es ihm nie an Schwämmen, und ſie begleiten auch die Ankunft und den Abſchied der ſchönen Blüthezeit. Selbſt da, wo ſonſt nichts zu finden iſt, wo Tod und Verweſung herrſchen, und die Thier- und Pflanzenwelt untergeht, ſieht er ſie freudig hervorkommen, und ſie überraſchen ihn durch manches ihm neue Schauſpiel. So klein, daß ſie das Auge nicht erkennt und von rieſenmäßiger Größe, ſo weich, daß ſie wie eine Feuchtigkeit zerfließen, und ſo hart wie feſtes Holz, einſam ſtehend und in zahlreicher Geſellſchaft,

ſtarr aufwärts ſteigend und gebückt an den Gegenſtänden hinkriechend, mit glänzenden Farben und in anſpruchloſes Dunkel gehüllt, mit einfacher, glatter, glänzender, mit geſtreifter, knotiger, rauhhaariger Oberfläche — doch wer wollte alle die Verſchiedenheiten, zumal auch in den Formen nahmhaft machen, da ſie zirkel- und eyrund, eckig und herzförmig, ausgeſchweift und gezähnelt, blumen- und keulenähnlich, band- und fadenförmig, äſtig und buſchig ſind.

In die innern Beſtandtheile der Schwämme iſt man noch nicht ſo tief eingedrungen, daß man vollkommen befriedigend darüber ſprechen könnte. Humboldt hat ſchöne chemiſche Verſuche mit den Schwämmen angeſtellt. Auf trocknem Wege gaben ſie ihm, wenn er ſie aus einer gläſernen Retorte deſtillirte, Waſſer und flüchtiges Oehl; beym Verbrennen aber Waſſerſtoffgas mit einem kleinen Theile kohlenſauerm Gas verbunden. So wären alſo die Schwämme ganz, oder doch beynahe ohne allen Kohlenſtoff. Da man nun aus Beobachtungen weiß, daß diejenigen Gewächſe am langſamſten wachſen, die den Kohlenſtoff in großer Menge enthalten, und daß dieſer alſo dem

Wachs-

Wachsthume der Gewächſe nicht günſtig ſey: ſo ließe ſich daraus begreifen, warum die Schwämme ſo ſchnell wachſen.

Einer ungeheuren Menge von Inſecten dienen die Schwämme zur Wohnung und zur Nahrung. Sie bedecken und zieren gewiſſer Maßen manche dunkeln, für die übrige vegetabiliſche Schöpfung todten Stellen, und vielleicht haben ſie, uns bis jetzt noch unbekannt, eine ſo wichtige Beſtimmung, ſo daß ſie mit den vorzüglichſten Gewächſen wetteifern könnten. Schon hat man von mehrern Schwämmen einen nützlichen Gebrauch zu machen gelernt. Aus den völlig unnützſcheinenden Schwämmen an alten Birn- und Pflaumenbäumen hat Siefert eine ſehr gute Seife gewonnen. Der Eſpenwaldſchwamm, den die Ruſſen Oſénowick nennen, eine Art Löcherſchwamm, gibt eine treffliche Farbe und man hat nicht unglückliche Verſuche gemacht, zur Bereitung des Berlinerblaus, ſtatt der Blutlauge, Schwämme anzuwenden; zum Schwarzfärben iſt der Lerchenſchwamm, zumal der aus der Levante kommende, vortrefflich, wenn man damit aufgelösten Vitriol vermiſchet, und mehrere Schwäm-

me,

me, die aus leimigem Weſen beſtehen, könnten auch wohl einen ſehr guten Leim geben. Von dem Judasöhrlein (Peziza auricula) und einem andern, eben deswegen Leimſchwamm (Peziza polymorpha Oederi) iſt das unwiderſprechlich. Mit dem letztern, in etwas Waſſer gekocht, wurde ein Brett geleimt. In wenigen Stunden hielt der Leim ſo feſt, daß das Brett an jeder Stelle, nur da nicht, wo ſie geleimt war, brach. Außerdem werden mehrere von den Menſchen gegeſſen. Eben das aber macht ihre nähere Kenntniß ſehr nöthig, weil unter den auf zwölfhundert verſchiednen Arten mehrere wahrhaft ſchädlich (*), andre zweifelhaft ſind. Als Nahrung betrachtet, empfiehlt ſie weder Wohlgeſchmack noch Verdaulichkeit, und es wäre demnach keine ſehr empfindliche Lücke in unſern Küchen, wenn alle Schwämme aus ihnen verbannt wür-

(*) Selbſt in ihrem lateiniſchen Nahmen wollten einige einen Wink von ihrer Schädlichkeit finden, indem ſie fungus von funus (die Leiche), auch von fugere (fliehen) ableiteten. Nicht zu gedenken den Nahmen Teufelsbrod, den der Schwamm bekam.

würden. Aber was vermag eine ſolche Bemerkung gegen Sitten und Gewohnheiten? Schon Plinius eifert nachdrücklich gegen den Genuß dieſer gefährlichen Gewächſe und führt ſchauderhafte Beyſpiele von ganzen Gaſtgeſellſchaften an, die durch einen unglücklichen Mißgriff ſich in Schwämmen den Tod gegeſſen haben. Auch Dioſcorides und Juvenal ſprechen ſtark gegen dieſen Genuß und ſind der Meinung, daß ſelbſt die an ſich eßbaren Schwämme, in Menge genoſſen, ſchädlich werden können. Mehrere hat freylich die Erfahrung als nachtheilig fliehen und kennen gelehrt, doch fehlt es noch immer an ganz beſtimmten Kennzeichen, an denen man das Schädliche oder Unſchädliche eines Schwammes erkennen kann. Ihre Wirkungen äußern ſich nach der Conſtitution deſſen, der ſie genießt, und der größern oder geringern Quantität, die er davon zu ſich nimmt, verſchieden. Erbrechen, ängſtliches Drücken auf der Bruſt, Zuſammenſchnüren des Halſes, das zu erſticken droht, Schmerzen im Unterleibe, ruhrähnliche Zufälle, convulſiviſches Zucken, Schluchzen und Zittern, kalte Schweiße; ſelbſt Wahnwitz und Wuth — das

das ſind die Symptome vom Genuſſe ſchädlicher Schwämme. Zuweilen gehen ſie vorüber und werden glücklich gehoben; zuweilen vereiteln ſie aber auch jede Hülfsleiſtung und tödten den Kranken. Zückert, der über die Speiſen in diätetiſcher Hinſicht ausführlich und gründlich geſchrieben hat, iſt ein entſchiedner Feind aller Schwämme. Er ſcheint ihnen nicht einmal die Ehre anthun zu wollen, ſie unter den Speiſen aus dem Pflanzenreiche aufzuführen, und verweist ſie aus dem Grunde, wie er ſagt, in einen Anhang, weil er keine Luſt habe, ſich bey ſo bösſaftigen Speiſen zu verweilen. „Sie ſeyen, verſichert er, ohne Ausnahme kraft- und ſaftloſe, lederartige, ſchwer verdauliche Körper, deren Geſchmack und Geruch ſchon zu erkennen gäbe, daß ſie ein flüchtiges, ſcharfes Salz enthalten, wodurch ſie das Blut erhitzen und die Nerven reizen. Eben dieſes flüchtige Salz ſey Schuld, daß ſie ſehr leicht faulen und verderben, und daher auch leicht die Säfte des Menſchen zur Fäulniß brächten. Darin liege vermuthlich das Gift der Schwämme, das um ſo furchtbarer wäre, weil es ſo ſchwer ſey, die giftigen von den unſchädlichen zu unterſcheiden,

und weil Clima, Witterung und Boden die ſonderbare Wirkung hervorbringen könne, daß eine und dieſelbe Art hier und jetzt ohne Schaden genoſſen werden, dann aber auch wieder als das ſtärkſte Gift wirken könne. Man laufe bey den ſo beliebten Champignons immer Gefahr, wenn man ſie auch noch ſo gut zu kennen glaube, und der Sicherheit wegen mit Eſſig und andern Säuern zubereite. Zwar werde durch letztern das Gift geſchwächt, aber darum doch nicht ganz unſchädlich gemacht. Da übrigens Milch, Oehl, laues Waſſer gegen das Gift der Schwämme unwirkſam gefunden worden, ſo bleibe immer mit Honig verſüßter Eſſig das beſte Mittel, ſobald Symptome vorhanden ſind, daß man einen Giftſchwamm genoſſen habe, nur müſſe zuvor der Magen durch ein Brechmittel von der ſchädlichen Speiſe entlediget und ohne allen Zeitverluſt Hülfe geſucht werden."

So ſpricht ein erfahrner Diätetiker über die Schwämme, und wir ſind gar nicht gemeint, den Ernſt, mit dem er dieſe, in der That für Menſchenleben nicht gleichgiltige, Sache behandelt, zu mißbilligen. Tiſſot und noch andre Gelehrte waren wohl gar der Meinung, die Schwämme ſollten

ohne Unterſchied von der Policey verbothen werden, wogegen aber Frank in ſeiner mediciniſchen Policey mit Recht erinnert, bey der allgemein anerkannten Unſchädlichkeit einiger Arten möchte es ſchwer ſeyn, ein ſolches Verboth durchzuſetzen, auch ſey nicht abzuſehen, warum ein von der Natur ſo häufig hervorgebrachtes Gewächs bloß darum von den Nahrungsmitteln ausgeſchloſſen ſeyn ſollte, weil die Unkunde ſchon manchmal unglückliche Mißgriffe gethan hat. Das Gute, was man von einigen notoriſch unſchädlichen Schwämmen rühmt, beſteht darin, daß ſie mäßig nähren, den Appetit erregen, den Kreislauf des Blutes befördern und ſtärkende Eigenſchaften hätten. Nur gallige, hitzige Naturen werden davor gewarnt, weil ein übermäßiger Gebrauch viel zu ſehr erhitzt. In einigen Gegenden werden ſie häufig und ohne alle Furcht gegeſſen. In Schleſien liebt ſie das Landvolk ſowohl friſch, als auch getrocknet im Winter. In Frankreich, in Brabant werden gewiſſe Arten regelmäßig gezogen, zu Markte gebracht und in Ragouts, Suppen, Gemüſen ohne Beſorgniß genoſſen. Die Zubereitung ſowohl, als auch die Kraft der Verdauungswerkzeuge ſcheint

hierin

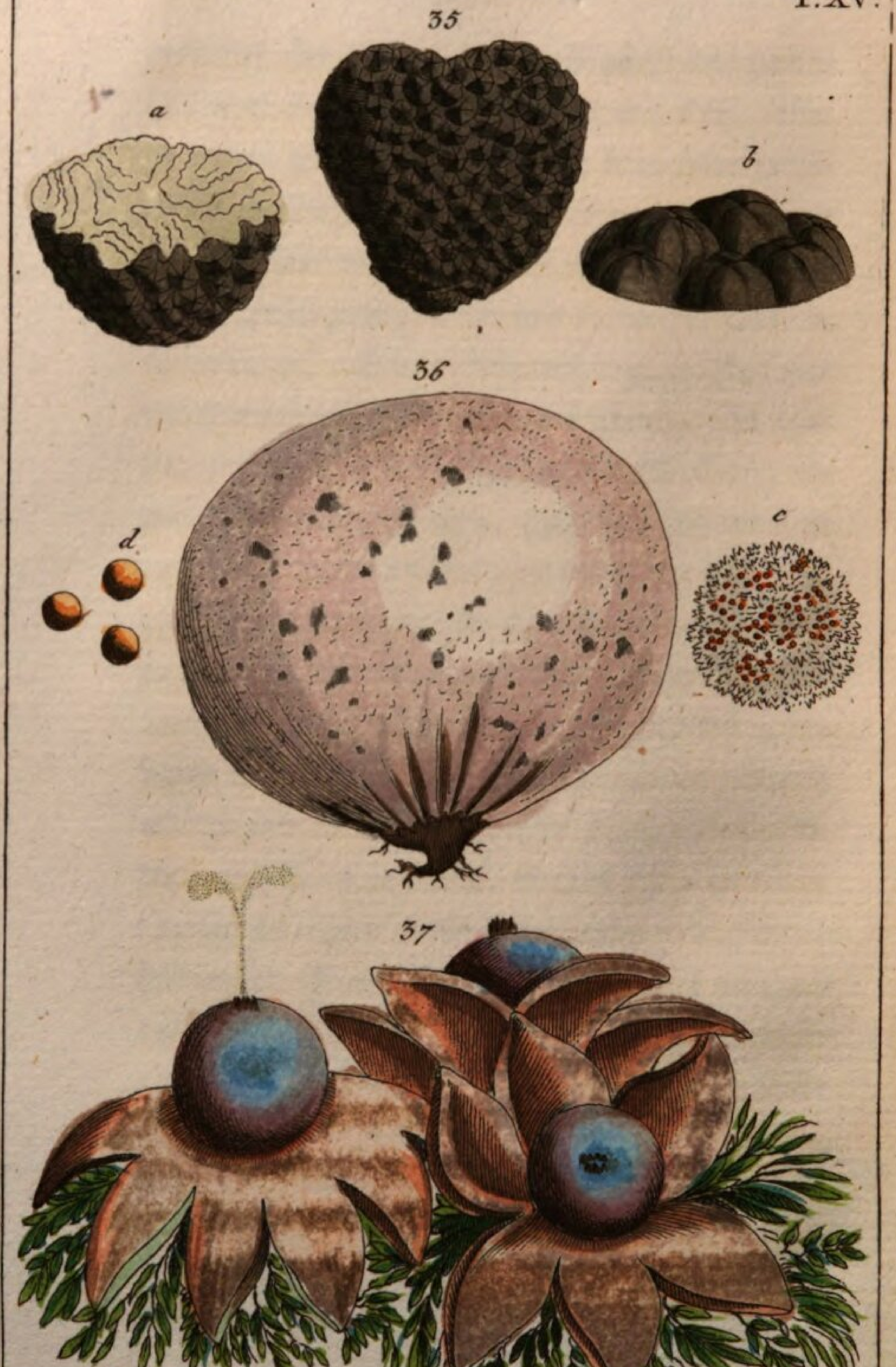
hierin ſehr wichtig zu ſeyn, und ſchwächliche Menſchen werden am Beſten ganz, ſo wie die ſtärkern wenigſtens auf jedes Uebermaß Verzicht leiſten. Helle, ſchönfarbige Schwämme ſollen denen vorzuziehen ſeyn, die die Natur gleichſam zur Warnung mit dunklern Farben gezeichnet hat. Doch möchte der ſchön ausſehende dunkle Fliegenſchwamm und mancher Bläuling dieſer Behauptung widerſprechen. Gmelin behauptet, jeder Schwamm von einem unangenehmen Ausſehen, ſchwarzblauer, grüner, pfauenſchweifartig ſpielender Farbe ſey verdächtig. Wenn er überdieß einen fauligen Geruch, einen hohlen Stiel habe und im Kochen härter, als er zuvor war, werde, und ſich zäh und klebrig anfühle, ſo habe man die größte Urſache, ſich vor ihm zu hüten. Die Köche halten die Schwämme für giftig, wenn die mit ihnen gekochten Zwiebel ſchwarz werden. Allein dieſes Kennzeichen iſt trüglich.

Man ſollte kaum glauben, auf welche verſchiedene Bereitungsarten der Schwämme die Leckerhaftigkeit der Menſchen und der Erfindungsgeiſt der Köche gerathen iſt. Sie werden gekocht, gedämpft, gebacken, geröſtet, am Spieß oder auch

ſonſt auf eine Art gebraten. Man pöckelt ſie ein und weiß ſie ſo mit Salz, Eſſig und Oehl, oder auch bloß getrocknet Jahre lang brauchbar zu erhalten. Mit verſchiednen Zuſätzen werden ſogar Pfannkuchen und Torten aus Schwämmen gebacken. In Ungarn trocknet und pulveriſirt man die Schwämme. Sie dienen alsdann in Ragouts und Saucen als Zuthat ſtatt des Mehls. In Italien miſcht man ſie mit geſchälten Mandeln, etwas Knoblauch, Pfeffer, Oehl und Citronenſaft und einer Art von Senf, mit dem faſt beſtändig die Champignons gegeſſen werden und der ſehr viel zu leichterer Verdauung derſelben beytragen ſoll. Doch wir wollen jetzt einige der vorzüglichſten eßbaren Schwammarten näher betrachten. Gewiß werden wir unſern Leſern hier Manches mittheilen, was ihnen neu ſeyn, werden ihnen manchen Anblick gewähren können, der ihnen überraſchend ſeyn wird. Auch werden wir hie und da im Vorbeygehen einen Schwamm hinzufügen, der zwar nicht unter die eßbaren gehört, aber auch unter den Giftſchwämmen einſt keine Stelle finden kann, und dennoch, um irgend einer Urſache willen, von unſern Leſern gekannt zu werden verdient. Viel-

leicht

T. XV.



leicht bringen wir ſie dadurch von der Geringſchätzung dieſes Theils der Schöpfung zurück; eine Empfindung, die, ſobald von Werken des Ewigen die Rede iſt, nur damit einiger Maßen entſchuldigt werden kann, daß man ſchonend ſage: ſie wiſſen nicht, was ſie thun!

Schon die **Kugelſchwämme**, **Staubpilze** (Lycoperdon), mit denen wir den Anfang machen, weil unter ihnen ein vorzüglich berühmter, eßbarer Schwamm iſt, enthalten wunderbare Dinge. Sie ſind faſt kugelrunde Schwämme, meiſt ohne Stiel; ſie haben eine membranöſe Haut oder Rinde, und innerhalb derſelben eine cellulöſe, mit Samenſtaub angefüllte Subſtanz. Da ſich die **Trüffelgattung** (Tuber) in Manchem von den Kugelſchwämmen unterſcheidet, ſo hat man ſie davon abgeſondert und zu einem eigenen Geſchlechte mit vier Arten erhoben. Dem ſey nun wie ihm wolle, ſo wünſchen wir jetzt die **gemeine Trüffel** (L. Tuber, *Trüffe*, *Trüffles*, Tab. XV. 35) unſern Leſern recht kenntlich zu machen. Dieſe Schwammart iſt ein unter der Erde ohne alle Wurzeln wachſender Schwamm, den man nicht nur in Frankreich, England, Italien, ſon=

ſondern auch in verſchiedenen Gegenden Deutſchlands findet. Die Trüffel iſt nicht immer ganz rund. Eine runzlige Haut umgibt ſie wie eine Rinde. Sie hat facetten-artige Erhöhungen, die gewiſſer Maßen ſechseckig ſind. Die Vergrößerung *b* gewährt uns dieſen ſonderbaren Anblick. Von Subſtanz ſind die Trüffeln innerlich ſehr callös und haben viele ausnehmend ſchmale, wellenförmig laufende Canäle, wie die durchſchnittne Trüffel *a* zeigt. Dieſe theilen ſie, wie die Muſcatennuß, in mehrere rundliche Zellen oder Fächer, in deren jedem zwey bis vier rundliche Samen liegen. Nach Andern ſind dieſe Samen überaus fein und zerſtreut. Die Trüffeln wachſen unter der Erde zahlreich beyſammen; ſie lieben einen trocknen, ſandigen Boden, beſonders in Hölzern, wo kein ſtarker Unterwuchs iſt, ſo daß der Regen recht eindringen kann. In Toſcana findet man ſie ſehr häufig auf gebirgigen, waldigen Plätzen und in Baumgärten. Im Park von Villatneuſe bey St. Denis in Frankreich traf man wenigſtens ehemals die Trüffeln in ſo großer Menge an, daß ſie für ein anſehnliches Pachtgeld an die Obſthändler verpachtet wurden. Sie ſcheinen vorzüg-

lich

lich die Nähe der Steineiche zu lieben, ſo wie die Morchel den Ulmenbaum vorzieht. Im Frühlinge findet man mehr weiße, im Herbſte mehr marmorirte Trüffeln. Man unterſcheidet daher Sommer- und Wintertrüffeln, vielleicht daß der Grad der Reife hier einen Unterſchied macht. Es gibt glatte und rauhe, weiße und erdfarbige, weißröthliche und bräunliche, innen ſcheckige und gleichſam marmorirte Trüffeln. Dieſe ſcheinen nicht völlig reif zu ſeyn. Die inwendig weißlichen, nach Knoblauch ſchmeckenden werden für die beſten gehalten. Eine ſchwarze Rinde und ein ſtarker, urinartiger Geruch iſt eigentlich das Zeichen der vollen Reife. Ausgewachſen ſind ſie gemeiniglich ſo groß, wie eine Wallnuß. Doch gibt es auch viel größere, die friſch ein Pfund und wohl etwas darüber wiegen. Ja ſogar von zwölf- bis vierzehnpfündigen Trüffeln will man Nachricht haben. Im Grunde kann man die Trüffel als eine Pflanze betrachten, die zugleich Wurzel, Stamm und Frucht iſt — dann von allem dieſem iſt an ihr nichts mit Beſtimmtheit zu erkennen. Ihre innere Subſtanz ſchwillt von allen Seiten auf und entdeckt ſo die einfachen Theile. So wie die Trüf-

ſel wächst, ſo wird die Rinde hart und bekommt hie und da Riſſe, damit die innere Maſſe mehr Nahrung bekomme. Dann ändert die erſt weiße Trüffel ihre Farbe und wird grau marmorirt. Das Weiße, das man noch wahrnimmt, iſt ein Gewebe von Canälen, die in das Herz der Trüffel gehen. Das Vergrößerungsglas zeigt in der zwiſchen den Canälen liegenden Maſſe ein gleichſam aus Bläschen beſtehendes Fleiſch, in dem ſchwarze runde, abgeſonderte Puncte liegen, die man für Samen halten möchte. Von Wurzeln, Faſern oder ſonſt etwas, das ſie mit der Erde verbände, iſt keine Spur zu ſehen. Sie ſind ſehr dem Wurmſtiche unterworfen. Ein Beweis, daß auch andre Geſchöpfe, als der Menſch, ſie für eine angenehme Speiſe halten. Wirklich werden ſie hie und da als eine große Delicateſſe angeſehen und ſorgfältig aufgeſucht. In Frankreich und Italien bedient man ſich dazu einer Schweinsmutter, die der ſinnreiche Menſch zu dieſem Behufe abzurichten wußte. Allein weil man dieſem Thiere doch nicht ſo recht begreiflich machen konnte, daß es die Trüffeln, die es herauswühlt, nicht für ſich behalten dürfe: ſo legt man ihm einen Ring

von Metall um den Rüſſel. Es hat ſo mit dem Cormoran oder der Scharbe der Chineſer ein gleiches Schickſal. Doch bekommt die Schweinsmutter, ſo wie ſie Trüffeln aufgefunden hat, eine Kaſtanie oder ein Paar Eicheln zur Belohnung, worauf ſie, nach wieder angelegtem Ringe, ihre Nachforſchungen fortſetzen muß. Weibsperſonen führen die Aufſicht, verdienen ſich ihren Unterhalt dabey, und erſtaunen vielleicht im Stillen darüber, daß vornehme Leute ſo häßliche Kugeln eſſen mögen. Eine violette Fliege iſt nicht ſelten der Wegweiſer, wo Trüffeln liegen und thut in Abſicht ihrer die Dienſte, die der Honigkukuk in Abſicht des wilden Honigs auf dem Kap leiſtet. Der ewig merkwürdige Inſtinct, der jedes Thier ſein Ey dahin legen lehrt, wo das aus ihm erwachende junge Geſchöpf die ihm gemäße Nahrung findet und ſo jeder weitern Mutterſorge entbehren kann, treibt jene violette Fliege, Trüffeln aufzuſuchen. Wo ſie alſo herumfliegt und ſich in die Erde begibt, kann man ſicher ſeyn, daß Trüffeln verborgen liegen. In Italien, beſonders in Savoyen und Piemont, aber auch in Deutſchland bedient man ſich auch einer Art von kleinen Pudel-

hunden, auch der Spitzhunde ꝛc. um Trüffeln aufzufinden. Früh gibt man dem Hunde, den die Italiäner Putta nennen, und dem man auch ſo rufen muß, ein Stück Brod in Trüffelöhl gekocht. Um dieſes zu bekommen, ſiedet man bloß Trüffeln in Baumöhl. Nun gehts auf die Trüffeljagd. Sobald der Hund etwas ſpürt, wetzt er mit dem Maule, ſucht emſig, bleibt da ſtehen, wo Trüffeln in der Erde ſind, und fängt an zu ſcharren. Jetzt kommt man ihm mit einem Grabeiſen zu Hülfe, und gibt ihm zum Lohn für ſeine Aufmerkſamkeit ein Stückchen Brod. Der Geruch iſts wohl, der dieſe zum Trüffelſuchen gebrauchten Thiere ſo ſicher leitet. Wirklich riechen ſie ſehr ſtark, und mögen dadurch und durch die Schärfe, die ſie ausdünſten, ſchuld ſeyn, daß ganz in ihrer Nähe wenig Pflanzen gedeihen. Vollkommen reif ſollen ſie, nach Geoffroys Verſicherung, angenehm riechen, wozu freylich, wenn das Obengeſagte wahr iſt, ganz eigne Geruchswerkzeuge erforderlich ſeyn mögen. Leicht faulen die Trüffeln in der Erde und werden wurmſtichig. Anſtatt einer ſolchen verfaulten Trüffel trifft man dann in der Erde eine zahlreiche Brut, nicht größer,

als unſre Frühlingserbſen an. Sie wachſen zuweilen unten an den Wurzeln der Eichbäume; man muß ſich aber hüten, ſie nicht mit den holzigen Knollenauswüchſen an dieſen Wurzeln zu verwechſeln. Trifft man in ihrem Innern eine steinartige Verhärtung an, ſo iſt dieß wahrſcheinlich eine Krankheit, wie dieß ja auch in Früchten, ja ſogar in thieriſchen Körpern, der Fall ſeyn kann.

Die Trüffel iſt aus der Familie der Staubſchwämme, der einzige Schwamm, der gegeſſen werden kann. Aber ſeine Freunde, und unter dieſen der ehrwürdige Frank, behaupten, er halte durch ſeinen vortrefflichen Geſchmack ſchadlos für die Entbehrung der übrigen. In diätetiſcher Rückſicht will man den Trüffeln eben keine Lobrede halten. Sie ſind ein ſehr ſtarkes Reizmittel. Man will Erfahrungen haben, daß ſich Leute durch unmäßigen Gebrauch der Trüffeln den Tod zugezogen haben. Ehemals wurden ſie in Deutſchland ziemlich theuer bezahlt, das Pfund zu mehrern Thalern; allein ſeit man ſie häufiger gefunden hat, iſt ihr Preis geſunken. In einem Gewölbe laſſen ſich die Trüffeln, gleich nachdem ſie ausgegraben ſind, in Sand mit Lehm vermiſcht

gelegt, eine Zeitlang aufheben. Jedoch darf keine die andre berühren und man muß öfters nachſehen, um die, an denen ſich faule Flecken zeigen, ſogleich abzuſondern, ehe ſie die andern anſteckt. Getrocknet und in dünne Scheibchen geſchnitten hebt man ſie auch auf und braucht ſie als Würze mancher Saucen.

Wir können es uns nicht verſagen, indem wir jetzt einen Kugelſchwamm oder Staubpilz beſchrieben haben, ein Paar ungemein merkwürdige Staubpilze hinzuzufügen, deren Anblick, wie wir innig überzeugt ſind, unſern Leſern ganz neu ſeyn wird. Einen Luftballon, oder ſonſt etwas dergleichen werden ſie zu ſehen glauben, indem wir ihnen den Boviſt (L. Boviſta, *Verſe de Loup*, Crepitus lupi 36) zeigen. Der Charakter dieſes ſonderbaren Staubpilzes, oder das, wodurch er ſich unter ſeiner Familie auszeichnet, iſt ein ſehr dicker, keilförmiger, bauchiger Strunk, deſſen Oberfläche mit feinen Warzen beſetzt iſt. Um den ſchwarzen Staub, der in ſeinem Innern in einer wolligen Höhle liegt, auszuſchütten, bricht er oben auf eine unregelmäßige Weiſe auf. Dieſer Schwamm gehört unter die ſonderbarſten

Schwämme in ſeinem überhaupt ſonderbaren Geſchlechte. Auf trocknen Wieſen, auf Feldern und in Wäldern von ganz Europa findet man ihn. Er iſt meiſtens kugelrund, doch auch zuweilen oval, birnförmig, anfänglich weiß, und wird dann aſchgrau, zumal da, wo er aufplatzen will. Auch blauliche, gelbe, braunrothe Boviſte hat man ſchon geſehen. Die Warzen und Spitzen, womit ſeine Oberfläche beſetzt iſt, verſchwinden, wenn er ſeine volle Reife hat und bald aufbrechen will. Seine gewöhnliche Größe iſt die von einer Wallnuß, bis zu einer Fauſt. Allein oft artet er bis ins Ungeheure aus und wird ſo groß wie ein Menſchenkopf, ja noch weit größer. Commelin will einen geſehen haben, der den vierten Theil ſo groß als ein Bierfaß war. Nur müſſen wir dabey bedauern, daß bey einer ſolchen Angabe die Einbildungskraft ſich in dem großen Raume vom gewöhnlichen Bierfaſſe bis zum Heidelbergerfaſſe etwas zu frey bewegen könne. Beſtimmter gibt uns Prof. Bergius, in Stockholm, den Boviſt an, der ihm (1762) gebracht wurde. Dieſer war in ſechs Tagen auf einem Düngerhaufen gewachſen, hatte eine flach-

runde

runde Geſtalt, mehr als zwey Ellen im Umkreiſe, und wog achtzehn Pfund. Er ſaß auf einem zwey Finger dicken und drey Finger breiten Strunke. Einen noch größern Boviſt traf der berühmte Käſtner einmal in Roſenthal, bey Leipzig, an. Man hat Beyſpiele von Boviſten, die bis auf drittehalb Ellen im Umkreiſe, und fünf und zwanzig Pfund am Gewichte bekamen. Drey leicht abzuſondernde Bedeckungen umgeben dieſen Schwamm. Unter der äußern ſitzt eine weiße, callöſe, und dann noch eine andre, die das Mark umgibt, welches in noch jungen gelblich und dicht iſt, in der Folge aber ſich in Blätter und Zellen ſcheidet. Sie enthalten ein dunkelgrünes Pulver, in dem die Vergrößerung geſchwänzte Kügelchen zeigt. Dieſes Pulver ſoll, wenn es in die Augen oder in die Lunge kommt, Entzündungen verurſachen. Die Alten kannten ſchon den Boviſt als ein blutſtillendes Mittel. Im Grunde thut er, auf die Wunden gelegt, die Wirkung des Feuerſchwamms. Auch zur Austrocknung alter fließender Schäden iſt er ſonſt mit Nutzen gebraucht worden. Die Engländer preſſen den noch feuchten Boviſt, trocknen ihn in Oefen und bereiten daraus

aus eine Art Zunder, den ſie angezündet unter die Bienenkörbe legen. Die Wirkung davon iſt, daß von dieſem Dampfe die Bienen betäubt niederfallen. In Holland bewirkt man dieß mit Schwefeldampf. Die Italiäner ſollen die jungen Boviſte in Scheibchen geſchnitten, in der Pfanne gebacken mit Oehl und Salz ſehr ſchmackhaft finden.

Gewiſſer Maßen noch auffallender iſt die Geſtalt des Sternkugelſchwammes (L. ſtellatum, Erdſtern 37). Wir ſehen einen kugelförmigen Schwamm, der oben eine ſternförmige Mündung hat, aber auch in Rückſicht ſeines Kragens, wenn wir ſo ſagen dürfen, von den Sternen ſeinen Nahmen erhielt. Es umgibt nähmlich dieſen Schwamm eine äußere häutige Bedeckung, die ſich ſternförmig mit vier bis zehn Strahlen, oft auch mehrern ausbreitet, die immer etwas nach unten gebogen ſind. In der Mitte dieſes Sternkragens befindet ſich der kugelrunde Kopf dieſes Schwammes, um den ſich der Sternkragen vollkommen zuſammenſchließt, da er die Hülle desſelben iſt. Er iſt mit einem ſtaubartigen Stoffe gefüllt. Dieſer ſprüht aus der ſternförmigen Mündung, wie wir an einem derſelben wahr-

nehmen. Die Samenſtäubchen haben zarte Fäden *c*, vergrößert *d* ſehen ſie ganz rund aus. In der Größe gleicht ein ſolcher Kugelſchwamm der Kaſtanie. Er hat eine bräunlich gelbe, auch graue Farbe. Man findet ihn in manchen Gegenden Deutſchlands, zumal auf ſandigen Plätzen ſehr häufig; in andern aber ſehr ſelten. In Europa hat man ihn überall ſchon geſehen, und wie leicht kann er nicht in mancher Gegend einheimiſch ſeyn, aber nicht bemerkt werden? Von einem nützlichen Gebrauche, der von dieſem Schwamme gemacht worden, wiſſen wir nichts. Nur das müſſen wir erinnern, daß es manche Abänderungen gebe, wie diejenigen, die der verdienſtvolle Batſch aus der Gegend von Jena und Rudolſtadt beſchreibt, deutlich genug beweiſen. Doch wir dürfen uns durch die merkwürdige Geſtalt einiger Gewächſe nicht gar zu weit von dem entfernen, was, nach dem Zwecke dieſes Abſchnitts, als Küchengewächs beſchrieben werden ſoll. Wir wenden uns daher ſogleich zum Reizker (A. delicioſus, *le Champignon*, Tännling, Hirſchling, Milchſchwamm, Tab. XVI. 38), einem der beliebteſten Schwämme. Er gehört in das auf vierhundert Arten zählende

4

Geſchlecht der Blätterſchwämme. Das weſentliche Kennzeichen aller Blätterſchwämme (Agaricus) beſteht in einem Hute, der wagerecht ſteht und unten blättrig iſt, wie wir an dem umgewendeten Reizker (39) ſehen. Dieſe Blätter, die die untere Seite des Huts beſetzen, ſind gleich den Speichen eines Rades, vom Umkreiſe des Hutes nach ſeinem Mittelpuncte gerichtet; doch erreichen nicht alle denſelben, indem die vollkommnern Blätter, die bis zu ihm hingehen, mit unvollkommnern, kürzern Blättern untermengt ſind. Der noch junge Blätterſchwamm zeigt eine mehr kegelförmige Geſtalt, und an vielen iſt über die untere verengte Seite des Huts eine Haut oder ein Fell geſpannt, worunter die Blätter liegen. Bey zunehmendem Wachsthume breitet ſich der Hut aus und verändert zuweilen ſeine Geſtalt ſo, daß der erſt zugeſpitzte zuletzt trichterförmig wird; das Fell zerreißt und bleibt am Strunk (Stipes) als ein Wulſt (Volva) oder ein Ring (Annulus) hängen. Vielleicht macht es unſern Leſern Vergnügen, die Geſchichte der Befruchtung und Entwicklung eines Blätterſchwammes, ſo wie ſie ein beharrlicher Naturforſcher, Hedwig, der Natur

abzulauſchen wußte, hier zu leſen; denn ſie ſchlägt vollends alle Zweifel über dieſe ſo lange räthſelhaften Geſchöpfe nieder. Anfangs zeigten ſich ihm Schwämmchen, wie kleine Puncte; allmählich wurden ſie etwas größer. An ihrer Baſis waren ſie mit einem feinen Filz bedeckt. In vier und zwanzig Tagen hatten dieſe Puncte oder Körner bereits eine Höhe von drey bis vier Zollen erreicht. Jetzt ſuchte ſich der Rand des Hutes vom Stiel loszureißen. Die untere Seite des Hutes bedeckte eine faſerige, weiße Haut. Dieſe, oder vielmehr ihre Faſern, färbten ſich vom Stiel bis zum Hutrande bräunlich. Ein Stückchen dieſer Haut auf der innern Seite unter dem Mikroſkop betrachtet, zeigte eine Menge durchſichtiger Fäden und unter ihnen eine Menge kleiner, heller, brauner, angereihter Kügelchen. So wie der Hut an Größe zunahm, ſo riß er dieſe Samenhaut faſt ganz an ſich. Nur ein Theil davon blieb an dem Stiele unter der Geſtalt eines Ringes hängen. Der obere Theil des Huts und des Stiels wurde von Tag zu Tag dunkler, die Lamellen oder Blätter zeigten ſich mit braunen Puncten beſtreut. Endlich fielen dieſe wie ein Pulver herab. Nach

dieſer Ausſtreuung des Samens fiengen die Blätterſchwämme zu verwelken an; einige vertrockneten, andre wurden von den Würmern gefreſſen, bis ſie zuletzt die Witterung ganz zerſtörte. Dieſe kurze Lebensgeſchichte eines Schwammes unter den Augen eines ſcharfſinnigen Beobachters zeigt deutlich, daß jene an Fäden angereihten Kügelchen auf der innern Seitenhaut Staubgefäße ſeyen. Jene Fäden ſtehen in Verbindung mit der ganzen Pflanze; ſobald ſie verſchwinden, ſo tritt die Reife und mit ihr die Ausſtreuung des Samenpulvers ein, worauf die Zerſtörung folgt. Wenn der Hut völlig entwickelt iſt, dann iſt auch der Schwamm reif. Die Befruchtung ſelbſt aber geht zu der Zeit, wenn der Hut noch an dem Stiel angedrückt iſt, entweder unmittelbar oder vermittelſt andrer dazwiſchen liegender Theile vor ſich. Die eigentlichen Samenkörner kann man ſowohl auf der innern Seite der Hülle (Volva) als des Ringes bey den Blätterſchwämmen bemerken. Einige haben an der Unterſeite ſehr feine, vom Hut zum Stiel laufende Fäden, die mit ſolchen runden Samenkügelchen beſetzt ſind. Nach geſchehener Befruchtung ziehen ſich dieſe Fäden an den Rand des

Huts zurück, vertrocknen und fallen ab. Bey manchen liegt das fadige Gewebe mit Samenkügelchen angefüllt im Stiele ſelbſt.

Unter den Blätterſchwämmen zeichnet ſich der Reizker durch einen ziegelfarbig gefleckten Strunk aus, der walzenförmig und in der Erde verſteckt iſt. Er hat einen etwas ziegelfarbigen, zuweilen ins Grüne ſpielenden, auch braunröthlichen Hut, der oben eingedrückt iſt. Im Anfange ſieht er glatt aus; dann wird er etwas filzig, durchſcheinend und hat grünliche Kreiſe. Im Anfühlen iſt er fettklebrig. Die Blätter, die wir auf der untern Seite (39) ſehen, ſind pomeranzengelb und geben einen ſolchen Saft von ſich. Es gibt mehrere Abänderungen von dieſem Reizker mit bleyfarbigem Hut, zwickelartig geſtreift, mit fleiſchfarbigem Hut und anders gefärbtem Rande, mit goldgelbem Hut und eben ſolchen Blättern, mit am Rande haarigem Hut und weißen Blättern u. d. m. Inzwiſchen würden wir nie rathen, mit den Varietäten Verſuche zu machen, indem ſchädliche darunter ſind. Am beſten, man beſchränkt ſich auf den erweislich unſchädlichen, deſſen Charakter wir oben angegeben haben. Man trifft die

Reizker im Auguſt und ſpäter in Nadel- und Laub-waldungen und auf Heiden an. Sie werden für Leckerbiſſen gehalten. Der berühmte Boletus der Römer ſoll nichts anders geweſen ſeyn. Da die-ſer Schwamm nach der Einſammlung, zumal an einem warmen Orte, ſehr bald ſauer wird und zu faulen anfängt: ſo hat man das Mittel erdacht, ihn im Baumöhl aufzubewahren, wodurch er voll-kommen erhalten und der faulen Gährung Ein-halt gethan wird. Auf dieſe Art wird dieſer Schwamm aus Genua häufig verſchickt. Der Saft, der aus den gerizten Blattern hervorquillt, iſt zwar ſcharf und färbt die Brühen gelb, und deßwegen wollten einige auch vor dieſem Schwam-me warnen. Allein nach Scopoli gehört er zu den ſchmackhafteſten und unſchädlichſten Schwäm-men, und wird deßwegen in Kärnthen, Krain, Tyrol mit vieler Sorgfalt gezogen. Zwar will man wiſſen, daß die Prinzeſſin von Conti, welche dieſe Schwämme ſehr liebte und in Fontainebleau ſelbſt aufzuſuchen pflegte, einmal dadurch in Le-bensgefahr gekommen ſey. Allein höchſt wahr-ſcheinlich wählte die arme Prinzeſſin durch einen Mißgriff den Fliegenſchwamm, der zu gewiſſen

Zeiten ſeines Alters dem Reizker gleicht, und wahrſcheinlich gieng es dem Kaiſer Claudius eben ſo, nur daß bey ihm keine Rettung mehr war, indem ihm, wie Juvenal ſagt, dieſer Schwamm ſo gut ſchmeckte, daß er keinen andern mehr eſſen konnte.

Der Muceron (A. mammoſus, *le Mouſſeron* 40) hat einen glatten Hut. Bey naſſer Witterung iſt er fett, bey trockner wie Leder anzufühlen. In jener ſieht er dunkler, in dieſer heller braun aus. Die Blätter ſind flach, dick, zäh, laufen gegen den Stiel ſpitzig zu und laſſen ſich vom Hut nicht leicht trennen.

Neben einzeln ſtehenden Bäumen wächst dieſer Schwamm im Herbſte, auch auf Wieſen und Rainen. Er hat einen nicht unangenehmen Geruch. Erſt kommt er in Geſtalt einer runden, gelbbraunen Erbſe mit einem ziemlich langen Stiel aus der Erde. Nachher wird er größer und endlich breitet ſich im Alter der Hut in eine Fläche aus. Beym Einſammeln räth man, den Hut ſo umzubiegen, daß er ſich vom Stiele ablöst. Denn zieht man den Schwamm mit dem Stiel heraus, ſo bleibt immer etwas Sand und Erde daran, die

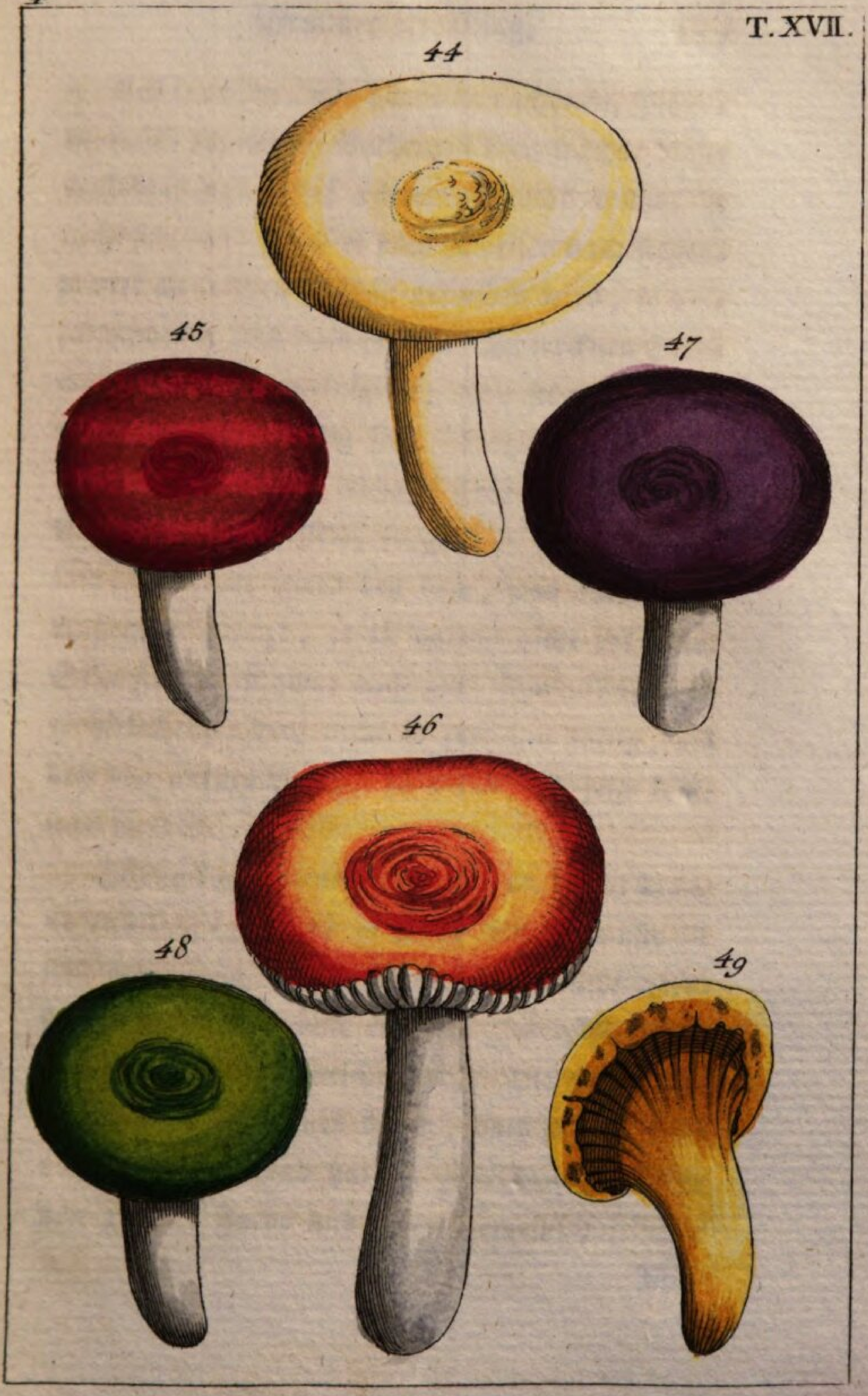
ſich

ſich zwiſchen die Blättchen ſetzen und im Eſſen unangenehm ſind. Man kocht dieſen Schwamm friſch, trocknet ihn auch in einem luftigen Zimmer zu mancherley Küchengebrauch. Kleine Maden werden häufig in dem übrigens ſehr feſten Fleiſch gefunden.

Einer der beliebteſten Schwämme, deſſen Geſchmack und Geruch gleich gerühmt wird, iſt der Brätling (A. Lactifluus, *le Brätling*), den einige wohl auch mit dem Reizker verwechſeln. Er iſt ein geſtielter, von ſüßem Milchſaft in allen Theilen, an welchen er verletzt wird, ſtrotzender Blätterſchwamm, ohne Samendecke, Geburtshaut noch Ring, mit einem feſten Hut. Dieſer iſt in ſeinem erſten Alter allezeit kugelförmig, wird aber bey ſeiner weitern Entwicklung erſtlich gewölbt, in der Mitte nabelförmig vertieft, endlich ſtülpt er ſich gleichſam um und wird trichterförmig, wobey er an verſchiednen Orten aufſpringt und ein rauhes Anſehen bekommt. Zuweilen zeigen ſich auf ſeinem Hut concentriſche Ringe. Seine Blätter ſind gelb, fleiſchfarbig und leicht zerbrechlich; der Strunk iſt feſt, rund, voll, lang, das Fleiſch ſehr ſüß. Man unterſcheidet unter

den Brätlingen vorzüglich dreyerlich: den Goldbrätling (A. L. aureus, *le Brätling doré* 41. 42), den braunen Brätling (A. L. fulvens, *le Brätling brun* 43) und den Silberbrätling (A. L. argenteus, *le Brätling argenté*, Tab. XVII. 44). Wir wollen ſie etwas näher betrachten, was ſie um ſo mehr verdienen, da ſie zu den vorzüglichſten Speiſen aus dieſem Pflanzengeſchlechte gehören.

Der gute Goldbrätling macht wohl den Andern den Vorzug in Abſicht der Schönheit ſtreitig. Er ſcheint ſeinen Nahmen von der Goldfarbe zu haben, die beſonders an ſeinen Blättern, wenn man ihn auf der untern Seite (42) betrachtet, ſichtbar iſt. Dieſe ſafrangelben Blätter ſind zwar in ihren Seitenflächen bleicher, am Rande aber ſchön goldfarbig. Die Grundfarbe des Hutes an ſeiner Oberfläche iſt ſafrangelb, jedoch mit einer dunkel rothbraunen Farbe überzogen und dazwiſchen gemiſchten dunklern Flecken. Wenn man dieſen Brätling durchſchneidet und ſein Inneres unterſucht, ſo ſieht man, daß es Anfangs weiß, hernach aber beſonders am Rande bräunlich, und je näher er ſeiner vollkommnen Entwicklung kommt, deſto rothbräuner werde.


T. XVII.
44
45
47
46
48
49

Auf feuchten, mit Moos bewachsnen, Plätzen in hohen ſchattigen Buchenwäldern wächst dieſer Goldbrätling. Auf dürrem Grunde kommt er nicht fort, und wenn er auch zuweilen nach Regenwetter an ſolchen Plätzen gefunden wird, ſo verſchwindet er doch bald wieder. In trocknen Sommern fehlt er gemeiniglich, weil ſie ſeiner Entwicklung nicht günſtig ſind. Obgleich der Goldbrätling durch ſeine lebhafte Farbe am erſten die Aufmerkſamkeit feſſelt, ſo geht es doch auch bey ihm, wie nicht ſelten bey dem, was durch ſeine Außenſeite glänzt, er iſt darum nicht der beſte. Sein Fleiſch iſt zwar auch gut, ſchmackhaft und wohlriechend, doch nicht ſo zart und ſaftig, als bey den anſpruchloſen, zu denen wir jetzt kommen werden.

Schmackhafter und zärter, als er, iſt der braune Brätling (43), ob er gleich der gemeinſte iſt und am häufigſten zum Verkaufe gebracht wird. Eben daher wurde auch er allein gemeiniglich von den Schriftſtellern beſchrieben. Die Oberfläche ſeines Huts iſt immer braun, bald heller, bald dunkler gefärbt und hat oft zirkelförmige Ringe von gleicher Farbe und einem gemeinſchaftlichen

Mittelpuncte. Die Blätter ſind erſt bleich, dann werden ſie fleiſchfarb, und endlich zur Zeit der Reife bräunlich. Der Stiel iſt gegen den Hut zu weißlich, abwärts wird er bräuner, beſonders an Stellen, wo er gedrückt worden iſt und den Milchſaft verloren hat. In hohen, ſchattigen Eichen- und Buchenwäldern, auf feuchtem Grunde gedeiht er ſehr gut, und wird beſonders häufig nach Regenwetter gefunden. Die Sonne, in deren Schein ſo vieles und ſo freudig gedeiht, iſt dieſem Kind der Dunkelheit und des Schattens zuwider; denn wenn er auch an einer ihren Strahlen ausgeſetzten Stelle hervorkommt, ſo verſchwindet er doch bald wieder. Herr von Krapf, dem wir über dieſe Brätlinge manche ſchöne Bemerkung verdanken, machte davon eine auffallende Erfahrung. So lange in dem Simeringer Wäldchen viele und hohe Bäume ſtanden, und dadurch die Erde immer im Schatten ſtand und feucht blieb, ſuchte er keinen Sommer umſonſt braune Brätlinge; ſo wie man aber das Wäldchen aushieb und der Sonne freyen Zugang gewährte, ſo war auch keiner mehr dort anzutreffen.

Der ſchmackhafteſte Brätling iſt der Silberbrätling (44), den man auch den weißen nennt, weil er, vorzüglich in ſeiner Jugend, ganz weiß ausſieht. In ſeinem höhern Alter wird er bleichgelb und bekommt einen etwas bräunlichen Rand. Sein Stiel iſt hie und da wie mit einem weißen Reife überzogen, der ſich aber beym Abſterben des Schwammes verliert. Wenn er noch jung iſt, ſo ſchmeckt er vortrefflich und iſt äußerſt milchreich, es müßte dann ſeyn, daß die Würmer ſchon das beſte Fleiſch herausgefreſſen hätten. In jungen Buchen= und Birkenwäldern findet man ihn öfter, als an ſchattigen, mit hochſtämmigen Bäumen beſetzten Plätzen.

Der Julius und Auguſt ſind die Zeit, wo Brätlinge, zumal wenn der Sommer nicht ſparſam mit Regen iſt, zu Markte gebracht werden. Im Herbſte ſieht man ſchon ſehr wenige mehr, und endlich verſchwinden ſie ganz. Ueber die beſte Art, die Brätlinge zuzubereiten, wollen wir doch noch Einiges hinzufügen. Zuerſt müſſen ſie, wie wir das unſern Leſerinnen wohl kaum erſt ſagen dürfen, von allen Unreinigkeiten ſorgfältig geſäubert werden. Der gemeiniglich wurmſtichige und an=

angefreßne Stiel wird bis an den Hut abgeſchnitten und als ein unnützer Theil weggeworfen, der Hut geſalzen, mit klein gehackter Peterſilie, geriebner Semmel und geſtoßenem Pfeffer beſtreut, ſodann in einem Dreyfuß oder etwas dergleichen mit Schmalz, oder auch mit gutem Oehl ſo lange geſchmort, bis er vom heißen Schmalze durchdrungen iſt, und dann kann er ſogleich als ein köſtlicher Leckerbiſſen auf die Tafel geſetzt werden. Andre legen ihn mit der Oberfläche auf einen eiſernen Roſt, beſtreuen ihn auf der Blätterſeite mit dem obengedachten Gewürze, begießen ihn mit Butter, Schmalz oder Oehl, und braten ihn ſo lange, bis er von der Fettigkeit durchdrungen iſt. Die öſtreichiſchen Waldbewohner und Landleute dämpfen erſt den Brätling in Schmalz und dann bereiten ſie ihn mit Eſſig, Lorbeerblättern, Knoblauch und Salz in einer ſauren Sauce, wie ſaures Fleiſch. Er ſoll ſo gar nicht übel ſchmecken, zumal wenn man hungrig iſt und nichts beſſeres hat. Nur muß man recht junge, friſche, von Milchſaft ſtrotzende Brätlinge wählen, wenn das Gericht gut ausfallen ſoll.

Obgleich dieſe Brätlinge an ſich unſchädlich ſind, ſo können ſie doch, in Menge genoſſen, beſonders denen, die einen ſchwachen Magen haben, unangenehme Zufälle, Beängſtigung, Leibſchmerzen, Diarrhoee und dergleichen zuziehen. Denn ſo jung, zart und ſaftig auch dieſer Schwamm iſt, ſo verliert er doch durch Kochen, Dämpfen und Braten ſein Weiches, ſchwillt auf, wird zäh und lederartig, und reizt durch ſein ſchleimiges Weſen die Nerven des Magens und der Gedärme zu ſchmerzhaften Bewegungen, durch die er wieder unverdaut fortgeſchafft wird. Bey ſehr mäßigem Genuſſe wird man übrigens keine ſolche Zufälle zu beſorgen haben.

Ehe wir die Brätlinge verlaſſen, müſſen wir nur noch zur Warnung hinzufügen, daß eben ſolche Brätlinge, als die, welche wir beſchrieben haben, giftig und ungenießbar vorhanden ſeyen. Nur ihr ſcharfes Fleiſch, ihre eben ſo ſcharfe Milch und der Mangel des guten Geruchs unterſcheidet ſie von jenen. Man findet ſie braun, gelb, grün, graublau und ſchwarz, und nennt ſie Küh- Hunds- Saubrätlinge. Sie wachſen den ganzen Sommer in Eichen- Buchen- und Birkenwäldern. Die

Schwammſucher nennen die wilden braunen Brätlinge Vorbothen der guten. Denn wenn jene ſich einmal zeigen, ſo ſind die guten nicht mehr fern. An ihrer Schädlichkeit iſt gar nicht zu zweifeln. Krapf hat mit ſeltner Selbſtverläugnung Verſuche an ſich, aber nur mit ſehr kleinen Stücken gemacht und die unangenehmſten Folgen davon verſpürt. Die Verſicherung, daß die Zubereitungsart mit Oehl, Eſſig und Pfeffer als Gegengiſt gegen ſolche Schwämme wirke, iſt unwahr, wie die traurigſten Erfahrungen beweiſen.

Unter den eßbaren Schwämmen, die zu Markte gebracht werden, iſt auch der Täubling (A. integer, ungetheilter Blätterſchwamm) nicht zu vergeſſen. Es iſt um ſo nöthiger, ihn genau zu kennen, weil von allen den Varietäten, die man kennt, auch eine giftige Art vorhanden iſt, vor der man nicht dringend genug warnen kann. Der Täubling iſt ein geſtielter Blätterſchwamm ohne Geburtshaut und ohne Samendecke, und alſo auch ohne Ring. Jene, die Geburtshaut, beſteht in einer weißen Decke, in welcher der ganze Schwamm, ehe er ſich entwickelt, gleichſam wie in einer Eyerſchale eingeſchloſſen iſt, und, um

den

den Schwamm in ſeinem Wachsthume nicht zu hindern, zerreißt. Die Samendecke hingegen bekleidet nur den Untertheil des Hutes, zertheilt ſich bey ſeiner Ausbreitung und läßt ihre Ueberbleibſel öfters am Stiele in Geſtalt eines Ringes zurück. Ein ſolcher kann alſo da nicht vorhanden ſeyn, wo zuvor keine Samendecke war. Die erſte Erſcheinung des Täublings iſt kugelförmig, mit herabgeſchlagenem gegen den Stiel gebognen Rande; dabey iſt er feucht und ſchleimig; bey ſeiner Ausbreitung wird er gewölbt, nach und nach flächer, und endlich, nach vollkommner Entwicklung durch den ſich ungleich aufwärtsſchlagenden Rand, der ſich an vielen Arten zu ſpalten pflegt, eckig, hohl, auch ſogar trichterförmig. Seine Oberfläche iſt nicht ſelten gerizt und hat oben eine nabelartige Grube. Wenn er trocken wird, ſo entſtehen um ſeinen Rand rings herum Runzeln und gegen die Scheitel ſtrahlenförmig gezogne erhabne Streifen in gleicher Entfernung von einander. Die Farbe des Huts iſt äußerſt verſchieden, weiß, roth, blau, grün, gelb, braun, und dieſe Farben in den ſchönſten Nüancen. Die Blätter des Täublings ſind tief und ſtehen nicht enge beyſammen. Sie lau-

ſen aber nicht alle in gleicher Länge bis an den Stiel, an dem ſie ſich mit dem ſchmälern Ende ſo befeſtigen, daß man ſie, ohne die Haut des Stieles abzuſchälen, nicht losmachen kann, ſo lange der Schwamm friſch iſt. Viele unter ihnen ſind gabelförmig und äſtig geſpalten. Ihre Farbe iſt verſchieden; bey einigen bleibt ſie von ihrer Entwicklung an unverändert gelb, bey andern iſt ſie Anfangs weiß, wird dann blaßgelb, grünlich, auch wohl ſchwarz. Der Stiel des Täublings iſt walzenförmig, feſt, voll, von ungleicher Länge. Er ſteht meiſt ſenkrecht, nur am untern Ende iſt er etwas gekrümmt. Er verliert ſich mit einer Rundung in die Erde, in die er mit ganz zarten Würzelchen hinabſteigt, die ſich aber, wenn man ihn herauszieht, ſo leicht losreißen, daß man keine Spur davon ſieht. Aeußerlich iſt er weiß, glatt, wie mit Gips überzogen. Zuweilen bekommt er doch wohl eine andre Farbe, und man ſieht Gruben und Flecken an ihm. Das Fleiſch des Täublings iſt zwar ziemlich feſt, doch ſchwammig und trocken; es läßt ſich nicht in Faſern zerreißen und gibt auch keine Milch. Bey Ausdörrung des Schwammes verliert ſich das Fleiſch ſo, daß der

Stiel

Stiel oft völlig hohl wird. Eine unzählige Menge Würmer freſſen den Täubling oft bis auf die Haut aus; er fault gern bey feuchtem Wetter und iſt auch ſehr zerbrechlich.

In allen Eichen- Buchen- und Birkenwäldern findet man den ganzen Sommer hindurch, zumal wenn er feucht iſt, Täublinge. Sie ſtehen meiſt einſam und ſind nicht mit andern ihrer Art zuſammengewachſen. Man kann dreyerley Arten annehmen: rothe, blaue, grüne. Die letztern hießen zuweilen, beſonders wenn ihre Farbe ſchon etwas abgeſtorben iſt, graue.

Bey dem rothen Täubling, den wir noch ganz jung mit dem ſchönſten Roth prangen ſehen (45), erſcheint die rothe Farbe in unendlich vielen Abſtufungen, ſo wie eine Varietät ſchön gelb mit Roth gemiſcht iſt (46). An dieſen bemerken wir, wie ſich der Hut allmählich aufwärts beugt, ſo daß die weißen Blätter ſichtbar werden. Unter ihnen iſt auch einer, der um der Süßigkeit ſeines Fleiſches willen Honigtäubling, und ein andrer, der Frauentäubling darum heißt, weil er zwiſchen den Frauentagen von Anfang Septembers bis in die Hälfte des Octobers geſammelt wird. Schwer

iſts, den eßbaren, guten rothen Täubling, von dem uneßbaren, giftigen zu unterſcheiden. Weder die Form, noch die Form und die Größe iſt ein zuverläßiges Kennzeichen. Nur allein der mildere Geſchmack, ohne beygemiſchte Schärfe, der angenehme Geruch, die ſteifern Blätter und überhaupt das zwar zarte, aber feſte Fleiſch unterſcheiden den unſchädlichen. Wer demnach dieſe Kennzeichen nicht hinreichend zu beurtheilen vermag, der leiſtet lieber auf rothe Täublinge ganz Verzicht. In Oeſterreich ſind ſie im Ueberfluſſe vorhanden. Hier werden mannigfaltige Speiſen daraus bereitet, die ungemein beliebt ſind. Der Stiel wird aber weggeworfen, weil gemeiniglich eine Menge Würmer darin wohnen. Auch iſts, eben um dieſer läſtigen Coloniſten willen, weit beſſer, die rothen Täublinge in ihrer Jugend zu eſſen. Auch ſie werden, ſo zart und zerbrechlich ſie friſch ſind, im Kochen zähe, ſchwer und lederartig, und müſſen daher immer ſehr mäßig genoſſen werden. Unter dem rothen uneßbaren, der bey den Schwammſammlern Säutäubling heißt, gibt es einen wilden unſchädlichern, und einen wilden giftigen, dem ſie den Nahmen Speytäub-

täubling, Speyteufel geben. Ihn zeichnet die außerordentliche Schärfe ſeines Fleiſches aus. Ein einziger ſolcher unter einem ganzen Gerichte eßbarer kann das heftigſte Brechen erregen. Falſch iſt die Behauptung einiger Schriftſteller, dieſer Speytäubling ſey durch die blutrothe Farbe ſeines Huts leicht von den guten zu unterſcheiden. Da es erweislich Speytäublinge mit blaßrothem, und gute Täublinge mit hochrothem Hute gibt, ſo ſollte man nicht in Dingen, die das Menſchenwohl ſo nahe angehen, unzuverläßige Kennzeichen aufſtellen. Man erſtaunt, wenn man liest, welche Verſuche Herr von Krapf an ſich ſelbſt gemacht hat, um die Schädlichkeit der giftigen rothen Täublinge zu erforſchen. Nach zehntägigem Trocknen und darauf folgendem wiederhohltem Sieden war doch noch die Schärfe eines kleinen Stücks von einem ſolchen Täublinge ſtark genug, um im Mund und Magen die unangenehmſten Empfindungen hervorzubringen und zum Gebrauche von Gegenmitteln zu nöthigen. Dieſe gewagten Verſuche erregen um deſto mehr Verwunderung, da eben dieſer Beobachter achtzehn Jahre vorher, ehe er ſich noch mit Unterſuchung

der Schwämme beſchäftigte, durch rothe Täublinge, die aus Unkunde auf ſeinen Tiſch kamen, ganz eigentlich dem Grabe ganz nahe gebracht worden war. Zwey Perſonen, die von eben dieſen Täublingen auf dem Markte gekauft hatten, ſtarben wirklich. Ihm ſelbſt ſcheint in Eis gekühltes Waſſer das Leben gerettet zu haben, wornach auf einmal ein außerordentliches Verlangen in ihm erwachte. Auch vom rothen Täubling gilt die ſchon oben erwähnte Erfahrung, daß es ein irriger Wahn ſey, als ob Pfeffer und Eſſig ſein Gift, ſeine Schärfe ſchwächen. Sie vermehren die letztere vielmehr, wie der gedachte Beobachter erfuhr. Vielleicht mißbilligt mancher Leſer ſolche Verſuche an ſich ſelbſt und iſt geneigt, ſie für Tollkühnheit — wenigſtens für Eitelkeit zu erklären. Zwar werden wir Niemand zu ſolchen Verſuchen auffodern und bekennen frey, daß wir auch gar keine Luſt empfinden, ſie an uns ſelbſt zu machen; aber deßwegen können wir doch nicht verſchweigen, daß nach unſrer Meinung ſolche mit Selbſtverläugnung unternommene Verſuche allen Dank verdienen, daß nur dadurch manches, worüber man noch ungewiß ſchwankte, unwiderruflich

ruſlich beſtätigt, oder widerlegt werde, und daß ſolche Beobachter immer auch mit der nöthigen Vorſicht zu Werke gehen, durch welche der Tadel eines ſolchen Wageſtücks ſehr gemildert werden muß.

Auch der blaue Täubling (47) iſt von höchſt verſchiedner Farbe, und ſeinem Blau findet ſich oft eine andre Farbe beygemiſcht, daher er hell-blau, ſchwarzblau, veilchenblau u. ſ. w. aber immer mit weißem Stiel vorkommt. Er wird im ſüdlichen Deutſchland häufiger verkauft, als der rothe, weil er ſchmackhafter iſt und für weniger gefährlich, als dieſer, gehalten wird. In allen Wäldern Unteröſterreichs trifft man dieſen blauen Täubling mit weißen Blättern ſowohl, als mit gelben an, nur ſcheint der erſtere mehr freye, waldige Wieſen, der letztere Buchenwälder zu lieben. Man kann ſie den ganzen Sommer hindurch haben. So unſchädlich auch die meiſten blauen Täublinge ſind, ſo gibt es doch auch eine giftige Art. Sie enthält eine Schärfe, die nicht geringer, ja vielleicht noch ſtärker iſt, als im rothen Täub-linge. Auch hier gibt es wieder kein äußerliches charakteriſtiſches Zeichen, als das feſte, zarte

Fleiſch

Fleiſch und die ſteifern, dickern Blätter, die der unſchädliche hat.

Von ziemlich rauher Oberfläche iſt gemeiniglich der grüne Täubling (48), daran ſind die ſchuppigen, rauhen Erhabenheiten der zerſprungenen Haut ſchuld, die ihm auch oft ein mehr graues als grünes Ausſehen geben. Die Farbe iſt aber ſehr veränderlich, und an den giftigen nicht ſelten ſchöner als an den eßbaren. Oft ſind beyde von ihrer erſten Entſtehung an bis zur vollkommnen Entwicklung des Huts gleichfärbig, vom Schleime glänzend, röthlich, blaßgelb und grünlich gefleckt, und in allen Stücken einander ſo ähnlich, daß kein menſchliches Auge ſie zu unterſcheiden vermag. Der Stiel iſt nicht ſelten an beyden roth gefleckt. Die Waldleute unterſcheiden den Haide- und den Buchtäubling. Jener, der auf Haiden wächst, hat weiße, ſteife, leicht zerbrechliche Blätter, die nur im Alter blaßgelb werden und einen gleichſam ſchuppigen, graulichen Hut; dieſer, aus den Buchenwäldern, hat rothe Flecken auf dem grünen Hute und dickere, ſteifere Blätter. Von dem giftigen grünen Täublinge gilt in Abſicht auf die Schärfe ſeines Saftes

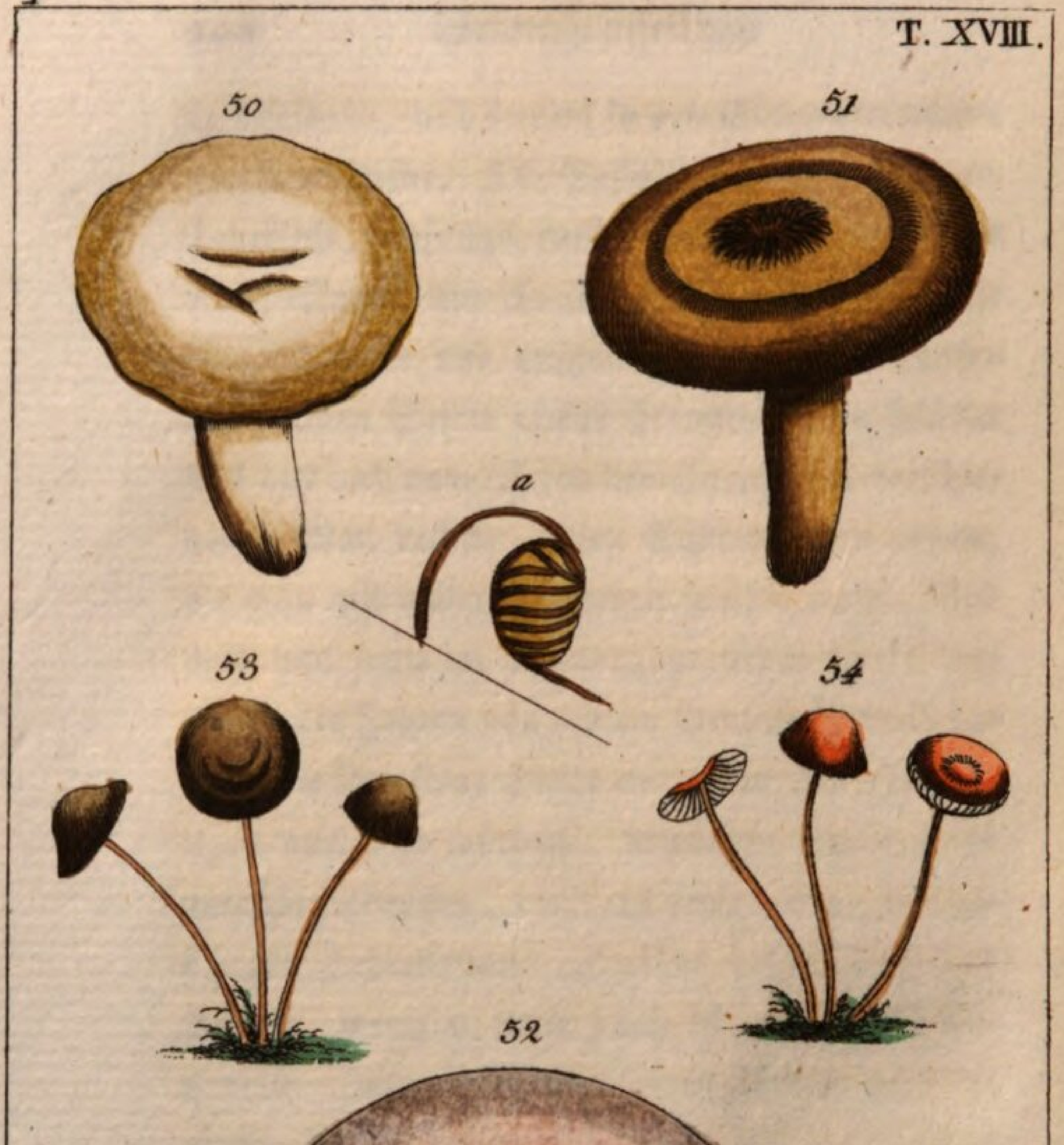
eben

eben das, was von den andern bemerkt iſt; das Landvolk verſichert, daß ſein Genuß nicht minder heftige Zufälle, als jener, errege, und der Beobachter, der mit ſolchem Heldenmuthe die andern an ſich ſelbſt erprobt hatte, trug daher Bedenken, es auch mit dieſem zu verſuchen und begnügte ſich, mit der Schärfe, die derſelbe auf ſeiner Zunge zurückließ.

Noch gibt es weiße Täublinge, Citronen- und Goldtäublinge, wegen ihrer ſchönen gelben Farbe alſo genannt, Kohlentäublinge u. ſ. w.; wir glauben aber genug von ihnen geſagt zu haben, empfehlen aber noch am Schluſſe dringend die höchſte Vorſicht in einem Genuſſe, den die Ungewißheit der Kennzeichen und die Erfahrung, daß faſt nur durch ihn ſelbſt man erſt das Schädliche von dem Unſchädlichen zuverläßig zu unterſcheiden vermag, immer ſehr bedenklich machen.

Ganz dottergelb iſt der **gelbe Pfifferling** (A. Cantharellus, *le Potiron jaune*, gelber Champignon, Eyerſchwamm 49). Sein wie Pfeffer ſcharfer Milchſaft hat ihm ſeinen Nahmen verſchafft. Er wächst faſt überall auf Wieſen und

in Wäldern, und kommt in den Sommermonaten zum Vorſcheine. Die Geſtalt ſeines Huts iſt veränderlich, anfangs rund, nachher gewölbt, oft trichterförmig am Rande auf mancherley Weiſe eingeſchnitten und aufgerollt; die Adern laufen am runden Stiele etwas herunter; die Blätter ſind dick und vom Weſen des Hutes nicht verſchieden. Man rechnet dieſen Schwamm zu denen, die man mit voller Sicherheit ſpeiſen kann. Und doch will man im Brandenburgiſchen unter dem Landvolke Folgen von ſeinem Genuſſe bemerkt haben, die ihm ſeine Stelle unter den ſehr verdächtigen anweiſen würden. Vielleicht wurde er zu unmäßig genoſſen, vielleicht fehlte es an der gehörigen Zubereitung. Haller beſchreibt ſeinen Geruch, wenn er noch friſch iſt, als höchſt angenehm. Von einem vornehmen Manne wird erzählt, daß er dieſen Schwamm ſein himmliſches Manna nannte, und ſich nicht enthalten konnte, ihn zu eſſen, er mochte ihn ſieden, wo er wollte. Man hackt dieſe Schwämme klein, thut etwas Butter, Salz, Eſſig, auch Zwiebeln und Peterſilien dazu, und läßt ſie in ihrer eignen Brühe langſam ſchmoren.


T. XVIII.
50
51
a
53
54
52
b
c

Der Pfefferſchwamm (A. piperatus, weißer Pfifferling) hat in ſeiner Jugend (Tab. XVIII. 50) eine weißgelbe Farbe und einen ziemlich flachen, in der Mitte nur wenig geſtreiften, am Rande unterwärts gebognen Hut; ſpäterhin (51) und im Alter vertieft ſich der Hut wie ein Trichter, in dem ſich das Regenwaſſer ſammelt; ein zäher Schleim bedeckt die Oberfläche. Die ziemlich feſten, in Aeſte vertheilten Blätter, wie der Durchſchnitt zeigt *a*, vereinigen ſich durch Zweige wieder miteinander. Anfangs ſind ſie weiß; aber ihre Farbe verändert ſich und wird bleich fleiſchfarbig. Der Stiel iſt nackend. Ein ſcharfer, äzender Milchſaft, der pfefferartig ſchmeckt, erfüllt das Fleiſch zwiſchen den Blättern und der Oberfläche des Huts. Auch durch Trocknen verliert er ſeine Schärfe nicht. Die Fliegenlarven und Schnecken ſcheinen das nicht zu achten. Denn ſie lieben dieſen Schwamm ſehr. Leichter und häufiger fließt dieſer Saft aus der Rinde des Schwammes, als aus dem markigen Weſen. Wenn er alt wird, gibt er keinen Saft mehr. Man trifft dieſen Schwamm auf Viehweiden und in Waldungen an. Der äzende Saft ſcheint faſt

vor demſelben zu warnen, beſonders da er, nach Botallus Erfahrungen, Erbrechen und Ohnmachten erregt haben ſoll. Und dennoch werden in Preußen und Rußland ganze Fäſſer dieſes Schwammes eingeſalzen, um ſie für die Faſtenzeit aufzuheben.

Unter die berühmteſten eßbaren Schwämme iſt wohl der Champignon (A. campeſtris, *le Champignon*, Heiderling, Erdgürtel, Deuſchling, Treutſchling 52) zu rechnen. Er hat auf einem ſtarken Strunke einen weißlichten Hut, und wird oft ſehr unförmlich, ſchuppig, zottig und am Rande zerriſſen gefunden. Seine Anfangs weißlichen, von ungleicher Länge gegen den Stiel ablaufenden Blätter werden allmählich rothbraun, wie uns der von der Unterſeite dargeſtellte Champignon zeigt *b*. In ſeiner erſten Jugend tritt dieſer Schwamm kugelförmig *c* aus der Erde hervor. Er wächst auf Weiden, wohin das Vieh getrieben wird, in luftigen Eichenwäldern, in Gärten, wo fauler Miſt untergraben iſt, oder auch auf Miſtbeeten und alten Spargelfeldern. Wenn er noch jung und ungefähr von der Größe einer Nuß iſt, ſo ſchmeckt er am beſten. Aber man muß dann im

Einſammeln vorſichtig ſeyn, um nicht Boviſten ſtatt Champignons zu bekommen. Nur die rauhe Oberfläche, die ſich wie Leder anfühlt, dient als ſicheres Merkmal, denn bey den Champignons iſt ſie glatt. Auch haben die Boviſten keinen Stiel; ſie brechen, wenn man ſie drückt, auseinander, und enthalten in einer markigen Haut eine mehlige Subſtanz, die, wenn ſie älter wird, in einen grünen oder ſchwarzen Samenſtaub übergeht. Sobald der Champignon die Kugelform völlig verläßt und ſich zu ſehr ausbreitet, taugt er nicht mehr zum Eſſen, indem er dann bereits eine Herberge der Würmer geworden iſt. Die beſte Zeit, Champignons zu ſammeln, iſt der Auguſt und September. Die Blättchen laſſen ſich leicht vom Fleiſche trennen und werden, wenn man die Champignons ißt, herausgenommen, ſo wie man auch die äußere Haut abzieht. Sind ſie aber klein, kuglig und nicht völlig aufgegangen, ſo bleibt beydes daran. Auch den Stiel ißt man an dieſen mit, der bey den ältern hinweggenommen wird. Der Geruch dieſer Schwämme iſt angenehm und etwas erdhaft.

Zu gleicher Zeit mit dieſen kommen noch andere Schwämme aus der Erde, die im Aeußern den Champignons ziemlich ähnlich ſehen. Man erkennet aber die eßbaren bald am Geruch und an den röthlichen fettigen Blättern, da hingegen die ihnen ähnlichen, aber ſchädlichen, zahlreichere und feinere Blätter haben, und von gelblicher, auch weißer Farbe ſind, ſich auch durch ihren verdächtigen Geruch verrathen. Als Sicherheitsprobe, um ſich zu überzeugen, ob die Champignon gutartig oder nicht ſind, räth man beym Kochen eine geſchälte Zwiebel in den Topf oder Tiegel zu werfen. Wird dieſe bläulich oder ſchwärzlich, ſo ſoll dieſes das Zeichen ſeyn, daß ſich giftige Schwämme darunter befinden. Auf Miſt- und Spargelbeeten kann man leicht Champignons ziehen, wenn man das Waſſer, worin man reife Champignons gewaſchen hat, darauf gießt, oder die in Stücke gebrochnen, wurmſtichigen Schwämme darauf hinwirft und ſie mit etwas Erde bedeckt. Vorzüglich dann, wenn das Beet viel Pferdemiſt hat, wird man Champignons genug bekommen. Die Chineſer graben faules Ulmen- und Weidenholz in die Erde, bedecken es mit den Blättern

dieſer Bäume und begießen dieſe Stellen mit Waſſer, worin ſie Salpeter aufgelöst haben. So fehlt es ihnen nie an friſchen Champignons, zumal wenn man die Strünke immer ſtehen läßt. Bekommt man ihrer mehr, als man friſch aufzuzehren im Stande iſt, ſo kann man ſie trocknen und für die Zeit aufheben, wenn friſche mangeln. Man waſcht ſie dann rein, reihet ſie an Fäden und hängt ſie an die freye Luft, bis ſie trocken ſind. Einige pflegen auch wohl ſie vorher aufwallen zu laſſen. Man hebt ſie dann in papiernen Säcken auf und thut ſie einige Stunden vorher, ehe man ſich ihrer bedienen will, in lauliches Waſſer. Sehr hoch ſchätzen einige das Champignonpulver, das aber nicht, wie der Nahme vermuthen läßt, aus lauter Champignons beſteht. Zu acht Loth derſelben nimmt man zwey Loth kleine weiße Moosſchwämme, vier Loth Trüffeln, eben ſo viel Morcheln, ein halb Loth weißen Pfeffer, eben ſo viel Nelken und einige Schalen von bittern Pomeranzen; das alles wird dann pulveriſirt. Brühen, Paſteten, Fricaſſé, Gebacknes ſoll davon einen Geſchmack bekommen, als ob friſche Champignons darin wären. Geſundheit und an=

hal=

haltender Fleiß bedürfen übrigens dieſer Künſte nicht, um etwas wahrhaft ſchmackhaft zu finden. Um die Champignons einzumachen, läßt man ſie eine Weile im Waſſer liegen, bis ſich die Haut abziehen läßt; dann ſchneidet man die großen in Stücke, die kleinen aber nicht, und kocht ſie in einem Topf mit etwas Waſſer und Salz. Man nimmt nun den Schaum ab, gießt die Brühe weg, ſeihet die Champignons in einem Durchſchlage wohl durch und thut ſie in ein Zuckerglas. Zugleich macht man Eſſig ſiedend, wirft halb geſtoßnes Gewürz, Pfeffer, Muskatennuß, Muskatenblüthe, Cardamomen, desgleichen auch Lorbeerblätter und Thymian oder Rosmarin hinein, und läßt dieſe Miſchung ein wenig mit einander aufſieden. Wenn ſie kalt geworden, gießt man ſie über die Champignons und hebt dieſe nun an einem kühlen Orte auf. Sie ſind dann zu Brühen und Braten wohl zu gebrauchen. Fleißiges Ausſuchen, Waſchen und Säubern und Hinwegwerfen deſſen, was etwas faulig und bedenklich ausſieht, iſt bey den Champignons immer ſehr zu rathen. Einige braten dieſe Schwämme roh und ungebrüht in Butter oder Baumöhl, oder kochen

ſie

ſie auch in Wein mit Salz und anderer Würze. Oder ſie braten ſie auf dem Roſte auf Papier mit Butter, Salz, Pfeffer, Muscaten, geriebnem Brod beſtreut. Am häufigſten dienen ſie als Zuthat bey Ragouts und andern Gerichten. Eben ſo wird auch das ſogenannte Champignonbrod gebraucht. So nennt man die großen Champignons, die man gefüllt hat, wozu man Salz und die Oberrinde eines runden Brodes, von dem die Krume abgenommen iſt, braucht. Vor nicht gar langer Zeit hat ein Zufall gelehrt, ſehr wohlſchmeckende Champignons in Menge zu erzeugen. Auf ein Beet, aus dem man die Erde einen Fuß tief herauswirft, bringt man etwa acht Zoll hoch Kleeſtaub (den man beym Ausdreſchen des rothen ſpaniſchen Kopfkleeſamens (Trifolium pratenſe) hinlänglich erhält), tritt ihn, mit etwas Waſſer begoſſen, feſt zuſammen, und bringt vier Zoll hoch lockre Erde darüber hin. Dieß kann im Frühjahre wie im Herbſte geſchehen. Nach vier Monaten, vom Frühjahre angerechnet, werden ſehr gute Champignons in Menge erſcheinen. Beym trocknen Wetter begießt man das Beet fleißig mit lauem Waſſer.

Eine kleinere Schwammart iſt der **Nägelblätterſchwamm** (*A. eſculentus*, *le Clou*, Nagelſchwamm 53). Er hat einen dünnen, röhrigen Strunk von weißgelber Farbe. Sein brauner Hut iſt gewölbt und hat weißliche Blätter. Je älter dieſer Schwamm wird, um deſto dunkler und ſchwärzer wird das Ausſehen ſeines Hutes. Er wächst in Wäldern auf abgefallnen Blättern und zwiſchen Moos. Der Frühling und der Späthherbſt ſind die Zeit ſeiner Erſcheinung. In Böhmen und Kärnthen wird er häufig zu Markte gebracht. Man kann ihn roh ſpeiſen. Er hat aber wenig Saft und einen bitterlichen Geſchmack, den man ihm erſt durch die Zubereitung benehmen muß.

Einige Aehnlichkeit mit ihm, in Abſicht der Form und Größe, hat der **zimmtfarbige Blätterſchwamm** (*A. Cinnamomeus*, *le Clou* 54). Er wächst an den Stämmen abgeſtorbner Bäume, und gibt, wie ſo viele ſeiner Gattungsverwandten, das immer angenehme Schauſpiel eines aus Tod und Zerſtörung neu aufblühenden Lebens. In Wäldern und auf Wieſen wird er vorzüglich im Herbſte angetroffen. Sein Hut iſt

gelb, auch gelbbräunlich und gewölbt; er ſteht auf einem runden, hohlen Stiel von der Farbe des Hutes. Die Blätter ſind gelbbräunlich und fallen oft ins Feuergelbe. Er hat einen ſehr gewürzhaften Geruch und kann ohne Schaden gegeſſen werden.

So wie ſich die Blätterſchwämme durch die ſtrahligen Blätter der Unterſeite des Hutes auszeichnen; ſo haben dagegen die Löcherſchwämme (Boletus) eine Menge Löcher in derſelben, die als Mündungen und Oeffnungen tiefer Höhlen anzuſehen ſind. In vielen derſelben ſieht man zwey kenntlich abgeſetzte Theile der Scheibe, den obern, dichten, korkartigen, und den unten löcherigen und zelligen Theil, der gleich einer Tafel, aus einem Bienenkorbe, aus länglichen Zellen und Röhren zuſammengeſetzt iſt. In andern Löcherſchwämmen ſind dieſe zwey Haupttheile nicht ſo kenntlich noch trennbar. Zum öftern iſt der Hut unförmlich und die Löcherſeite aufwärts gekehrt. Die Oeffnungen ſind bald rund, bald eckig, bald geſchlängelt. Man kennt bereits hundert neun Arten Löcherſchwämme, unter denen auch unſer Feuerſchwamm ſeine Stelle hat, den wir aber

hier übergehen, weil von ihm an einem andern Orte die Rede ſeyn wird.

Einen etwas glatten, flach erhabnen, gerändelten Hut hat der Kuhlöcherſchwamm (B. bovinus, *le Potiron brun*, Kuhpilz, Tab. XIX. 55). Im Anfange iſt der Hut eyrund, hellroth mit gegen den Stiel gezognem Rande. Seine Farbe wird nach und nach rothbraun. Die Löcher oder Röhrchen des Hutes ſind eckig und goldgelb. Der rauhe Stiel iſt rothgelb, auch ſchmutzig weiß, dunkel geringelt, unten etwas dicker. Das weiße Fleiſch ſondert ſich von den Röhrchen leicht ab. Auf Wieſen und in Wäldern kommt dieſer Schwamm im Auguſt zum Vorſchein. Das Rothwild, die Eichhörnchen und auch die Schweine eſſen ihn ſehr gerne. Die letztern geben daher auch Veranlaſſung, ihn und noch andre ſolche Pilze mit dem Nahmen Schweinpilze zu bezeichnen. Auch die Kühe lieben ihn. Linné aber bemerkt, daß ſie vom Genuſſe desſelben eine eckelhafte und unſchmackhafte Milch geben, die während dem Gerinnen zähe wird. Da einige Zweifel erhoben worden, ob dieſer Schwamm für den Menſchen geſund ſey, ſo iſt es im Grunde doch

T.XIX.

rathſamer, ſich ſeiner zu enthalten, zumal da dieſes eben kein groſses Opfer koſten kann.

Aeuſserſt unförmlich iſt der Knollenpilz (B. bulboſus, *le Potiron noueux* 56). Sein runder, gewölbter Hut hat oben eine Vertiefung. Der Strunk hat faſt den Umfang des Hutes und iſt rauh. Seine Farbe iſt weiſs, da hingegen der Hut ein dunkles Rothbraun hat. Die Löcher ſind dicht, weiſslich und werden nach und nach ſchwachgelb. Das weiſse Fleiſch iſt ſehr zart. Man findet dieſen Pilz häufig in Nadelhölzern des ſächſiſchen Erzgebirges. Die Bewohner desſelben röſten ihn, wenn er erſt gereiniget und geſchnitten iſt, mit Butter, und eſſen ihn theils ohne alle weitere Zuthat, theils mit Zwiebeln, Peterſilie und Fleiſchbrühe. Man weiſs ſelbſt Leckerbiſſen für die höhern Stände daraus zu bereiten. Auch taugt er, getrocknet zu werden.

Mit ihm manches Aehnliche hat der dickſtielige Kuhpilz (B. craſſipes 57). Sein dunkel goldgelber Hut iſt mit dunklern Flecken oder Warzen beſetzt, und hat oben eine Erhöhung. Seine Anfangs weiſslichen Röhren mit eckigen Löchern werden nach und nach grünlich gelb. Der Strunk

iſt von ungleicher Dicke. Das erſt weiße hernach gelbe Fleiſch löst ſich von dem Röhrchen leicht ab. Der Samenſtaub iſt im Hute, ſo wie wir ihn in natürlicher Größe vor uns ſehen *a*, verbreitet. Die Vergrößerung *b* zeigt uns in demſelben gleichſam längliche Körner mit einem Einſchnitte. Man findet dieſen Schwamm in den Wäldern des Königreichs Baiern den Julius und Auguſt über.

Von angenehmem Ausſehen iſt der bunte Löcherſchwamm (B. verſicolor, *le Potiron panaché* 58), den man an den Stämmen alter Bäume, auf faulem Holze, Balken, Pfählen und an Brunnen antrifft. Er ſtellt gleichſam einen ganzen Pack von ſchuppenartig übereinander liegenden, holzigen, ohrförmigen, trocknen, ſammetartig weich anzufühlenden Schwämmen vor, die mit verſchiedenen Farben gezeichnet ſind und daher ſchön in die Augen fallen. Man findet ihn mit grünen, gelben, rothen, blaulichen Ringen verſehen, die immer in gleicher Entfernung voneinander liegen. Zuweilen trägt es ſich zu, daß er oben ganz gelb, oder auch aſchgrau iſt. Faſt das ganze Jahr hindurch findet man ihn faſt in allen

euro=

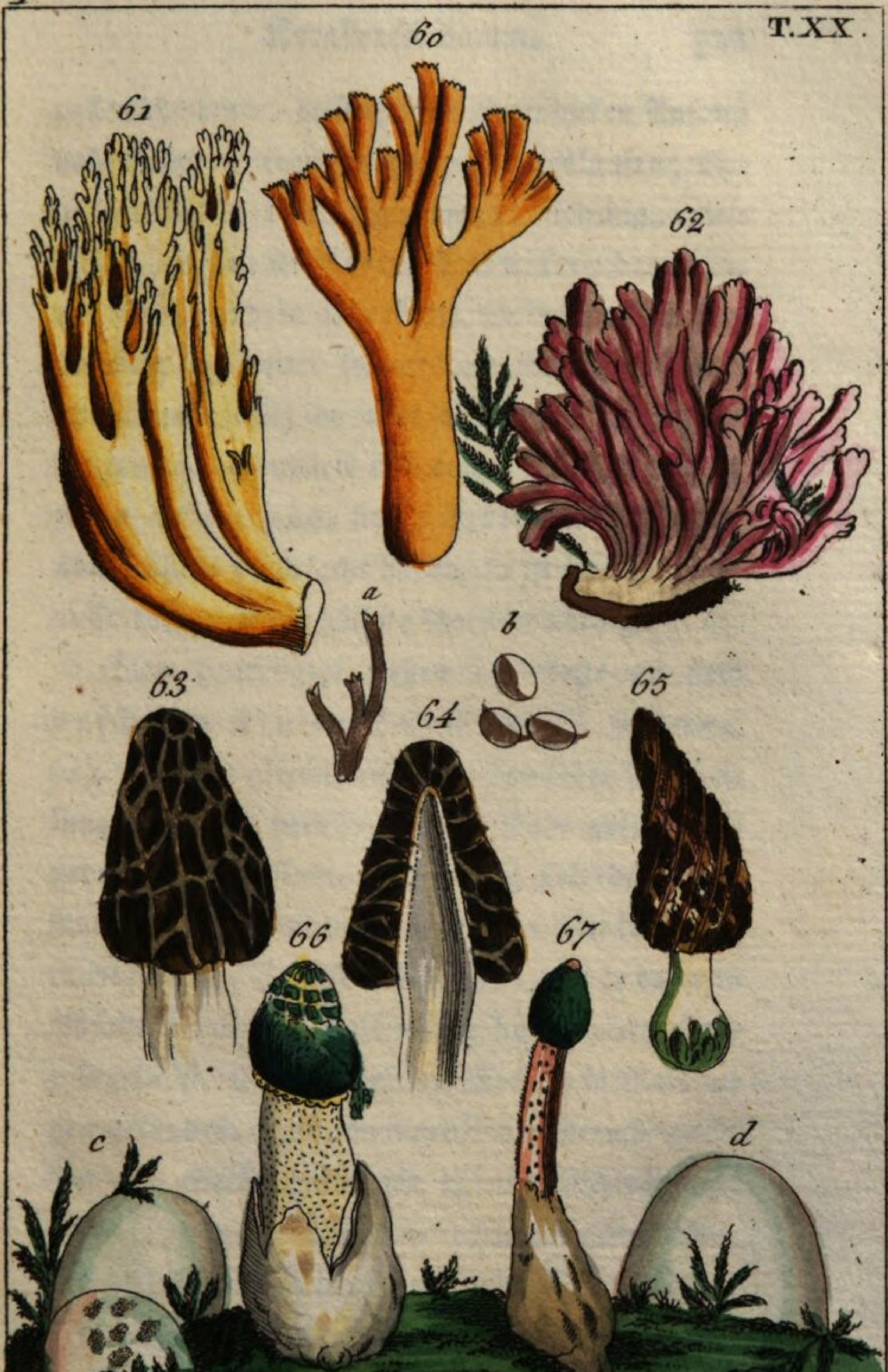
europäiſchen Ländern. Thunberg ſah ihn auch in Japan, wo er Affenſeſſel genannt wird.

Einen ſonderbaren Anblick gewährt der Eichhaſe (B. ramoſiſſimus, *le Potiron rameux* 59), ſo daß Bergrath Jacquin, da er dieſen Löcherſchwamm zum erſten Male ſah, die Frage aufwarf: ob er nicht vielleicht bloß ein vegetabiliſches Ungeheuer ſey? Der Hauptſtrunk theilt ſich in verſchiedne Aeſte, die einen Hut von verſchiedner Form bekommen. Dieſer iſt fleiſchig, lederartig, meiſt etwas korkartig, dünn und zimmtfarbig. Die Röhren ſind kurz und mit der Subſtanz des Hutes verbunden. So lange dieſer noch jung iſt, ſo lange iſt er etwas becherförmig. Alt wird er flach und hat mehrere Kreiſe. Oft ſind mehrere zuſammengewachſen. Er vegetirt im Herbſt auf alten Eichbäumen. Um von dieſer Schwammart Gebrauch zu machen, trennt man die Pilze von den Röhren, zieht die Haut vom Hut und von den Stielen ab, zerſchneidet das Uebrige in ſchmale Stücke und trocknet es, an Fäden gereihet, an der Sonne. Dann hebt man dieſe Schwämme in Schachteln oder in Papierſäcken

ſäcken auf, und kann ſie Jahr und Tage lang, wie Trüffeln und Morcheln, gebrauchen.

Eine andre, von den Löcherſchwämmen ſehr verſchiedne Gattung machen die Keulenſchwämme (Clavaria) aus. Sie führen dieſen Nahmen, weil ſie mit äſtigen Keulchen verſehen ſind, daher ſie auch von einigen Bärentatze genannt werden; andere, die in den Aeſten Hörner ſahen, ſchufen den Nahmen Hörnerſchwamm. Nicht übel heißt der, den wir unſern Leſern zeigen, Korallenſchwamm (Cl. coralloides, *la Barbe des Chevres*, Ziegenbart, Tab. XX. 60). Er iſt von einem vollen, fleiſchig korkigen Weſen. Seine Aeſte ſind faſt gerade, theilen ſich wieder in Aeſte, und haben am Ende kurze, ſcharfe Spitzen. Der Körper iſt unten dick und oben gleichſam buſchig zuſammengewachſen. Wie die Korallen theilt er ſich in verſchiedne, ungleiche, ſehr nahe aneinander ſtehende Aeſte, die bald weißlich, bald von gelblicher oder auch röthlicher Farbe ſind. Die Samen liegen auf der Oberfläche der ebnen und weichen Haut. Man unterſcheidet den gelben und den rothen Ziegenbart. Jener iſt ein einfärbiger, weicher, fleiſchiger, vielſpaltiger Korallen=

4



rallenſchwamm, deſſen Aeſte einen dicken Anfang haben und in ſehr kurze Spitzen auslaufen; dieſer gleichfalls einfärbig, weich, fleiſchig, vielſpaltig, deſſen Aeſte kurz, bald dicker, bald dünner ſind, und in ſehr kurze Spitzen auslaufen. Gehörig zubereitet ſollen dieſe Schwämme ſehr ſchmackhaft ſeyn; da aber denn doch, beſonders die rothen Ziegenbärte und auch die übrigen, wenn ſie zu alt geworden ſind, Erbrechen und andre üble Zufälle verurſacht haben, ſo iſt bey dem Genuſſe derſelben die höchſte Vorſicht nöthig.

Weit gedrängter ſtehen die Aeſte an dem **buſchigen Keulenſchwamme** (Cl. faſtigiata, 61). Er hat gleichbreite oder bey jeder Vertheilung beſonders verdünnte, am Ende zuſammengedrückte, abgeſtutzte und lappig gekerbte Aeſte. Auch bey ihm findet man manche Veränderung in Abſicht auf Geſtalt und Farbe, wie er dann in Abſicht der letztern bald weiß, bald violett, bald goldgelb iſt. Er wird, wie der Vorige, in Waldungen gefunden. Sein unangenehmer Geruch macht ihm eine Stelle unter den eßbaren Schwämmen ſtreitig, wiewohl wir nicht verſchweigen dürfen, daß auch andre ihn für einen Leckerbiſſen halten.

Auch den ſchönen, purpurfarbigen Korallenſchwamm (Cl. purpurea 62) machen wir unſern Leſern hier bekannt. Die Farbe desſelben iſt blaß purpurfarbig, auch violet. Seine Aeſte ſind platt, gereift, an den Enden zuſammengedrückt, mit kurzen ſtumpfen Spitzen verſehen. Der Strunk iſt nicht ſo ſtark, als bey andern Korallenſchwämmen. Der Samenſtaub iſt in den Aeſten verbreitet *a;* die Vergrößerung *b* zeigt uns denſelben länglich rund. In abhängigen, ſandigen Wäldern wird dieſer Schwamm an den Wurzeln der Bäume zur Herbſtzeit gefunden. Ob er eßbar ſey oder nicht, darüber können wir keine beſtimmte Erfahrung anführen. Wir halten es demnach für ſichrer, vor ſeinem Genuſſe zu warnen, bis dieſe darüber entſchieden hat.

Sehr allgemein hingegen iſt der Gebrauch der Morcheln, und ſelbſt Perſonen, die ſonſt alle Schwämme aus ihren Küchen verbannt haben, laſſen doch dieſen Gerechtigkeit widerfahren und machen mit ihnen eine Ausnahme. Die Gattung, der ſie angehören, führt den Nahmen Adernſchwamm (Phallus). Das weſentliche Kennzeichen derſelben beſteht in dem netzförmigen Ueberzuge

zuge der Oberfläche. Die Unterfläche iſt eben. In den meiſten Gegenden Deutſchlands iſt der eßbare Adernſchwamm unter dem Nahmen Morchel (Ph. eſculentus, *la Morille*) bekannt. Sie hat einen eyrunden, pyramidenförmig zugehenden Hut, voll Zellen und einen nackten, runzlichten Strunk. In der Form herrſcht die Verſchiedenheit, daß eine Morchelart oben etwas ſtumpfer und zugerundeter iſt. Man nennt dieſe Stockmorcheln (63). Wie der Strunk in den zelligen Hut hineinlaufe, zeigt uns die durchſchnittne (64). Eine andre Art läuft ſehr ſpitzig zu und führt darum den Nahmen Spitzmorchel (65). Bey den erſtern iſt der längliche, ſtumpfe Hut Anfangs gelbröthlich und wird dann graubraun. Die andern ſind ſchwärzlicher, haben engere Zellen und dünnere, längere Strünke. Sie werden für ſchmackhafter als die erſtern gehalten. Man trifft die Morcheln in den Waldungen von ganz Europa, beſonders unter Ulmen, zuweilen auch an Hecken und Rainen in den Gärten an. Ihre Größe iſt ſehr verſchieden. In Frankreich müſſen ſie gewöhnlich an Größe und Form den Maulbeeren gleich gefunden worden ſeyn,

daher ihr franzöſiſcher Nahme *Morilles* ſeinen Urſprung haben mag. Die größten, die bisher beſchrieben worden ſind, glichen einem Hühnerey; gewöhnlich aber ſind ſie kleiner und im Durchſchnitte wie das Gelenke des Daumens. Die Spitzenmorcheln gedeihen beſonders häufig an den Orten, wo Kohlhaufen geſtanden haben. Zu Vermehrung derſelben haben daher alte Weiber, beſonders in der Mark Brandenburg, in den Wäldern Feuer angemacht, um zu ſeiner Zeit eine reiche Morchelernte zu halten. Allein durch dieſe Induſtrie ſind zuweilen ganze Wälder in Brand gerathen, ſo daß die Regierung ſich genöthiget ſah, durch ſcharfe Mandate der Erzeugung der Morcheln um einen ſo hohen Preis Einhalt zu thun.

Schon ſeit Jahrhunderten ſcheinen die Morcheln das Bürgerrecht in den Küchen erhalten zu haben. Man trocknet ſie an Fäden gereihet, und kann ſie ſo Jahre lang aufheben. Sie werden aber nur als Zuthat zu den Brühen gebraucht, denen ſie, nach dem Urtheile von Kennern, einen beſondern Wohlgeſchmack geben ſollen. Sie ſelbſt haben gewiſſer Maßen keinen Geſchmack. Wenigſtens kann man nicht eigentlich ſagen, ob ſie

bitter oder ſüß, ſcharf oder milde, gewürzhaft oder nicht ſchmecken.

Eine andre Morchelart iſt der Gichtſchwamm (Ph. impudicus, Hirſchſchwamm 66). Er hat einen langen, großen, ſtarken Stiel, der ſich aus dem zerplatzenden Ey erhebt, und einen coniſchen, oben mehrentheils offnen, durchbohrten, netzartig gefalteten Hut. Dieß iſt der Charakter dieſer Morcheln, die wir um ſo weniger übergehen können, da ſie zu der Sage von Hexeneyern Veranlaſſung gegeben haben, und uns jede Gelegenheit willkommen iſt, einen albernen Aberglauben in ſeiner Blöße darzuſtellen. Dieſer Gichtſchwamm wächst in Fichtenwäldern und gibt einen häßlichen Geruch von ſich, der viele Inſecten herbeylockt. Weil er an den ſandigen Ufern von Holland, in den Dünen von Harlem beſonders häufig angetroffen wird, ſo wurde er auch der holländiſche Phallus genannt. Er iſt in Böhmen, Thüringen und überhaupt in den ſüdlicher gelegnen, bergigen und waldigen Gegenden Deutſchlands nicht ſelten. Im nördlichen Europa kommt er weniger vor. In ſeiner vollkommenſten, entwickelten Geſtalt ſieht man ihn im September und October. Im

Sommer findet man von ihm bloß, da wo er einheimiſch iſt, glatte, weiße Kugeln *c d*, die Eyern vollkommen ähnlich ſehen, und weil man in der Eile nicht wußte, wem man ſie zuſchreiben ſollte, auf Rechnung der armen, wüthend verfolgten Hexen geſetzt wurden. (Manium, Cacodaemoniumve ova). Sie haben viel Aehnliches mit den Schwämmen, die zuweilen auf Düngerhaufen angetroffen werden. Es ſind aber dieſe Eyer nichts anderes, als der noch geſchloßne Wulſt dieſes Gichtſchwammes, in dem er verborgen liegt. Zuweilen ſitzen dieſe Eyer unten in alten geborſtenen Bäumen zwiſchen dem Holz und der Rinde, bald in größerer, bald kleinerer Anzahl, und der hervorbrechende Strunk und Hut tritt dann aus den Ritzen heraus. Zuweilen ſitzen ſie aber auch auf den nackenden Wurzeln der Ellern, oder auch auf Moos, ſelbſt auf der bloßen Erde. In der Folge berſtet das Ey, der Strunk mit ſeinem Hute erſcheint, wird immer ſtärker und dicker, und verbreitet einen wahrhaft aasartigen Geruch. Die Reſte des geborſtnen Eyes, der zerrißne Wulſt umgibt, wie unſre Abbildung (66) recht ſchön zeigt, den untern Theil des Strunks und bleibt bis zur

gänzlichen Zerſtörung des Schwammes. Zuweilen reißt ſich wohl auch ein Stück des Eyes los, und bleibt an dem emporſtrebenden Hute hängen und verhüllt ihn zum Theil. Jetzt fängt der zu der gehörigen Größe aufgewachsne Gichtſchwamm ſein wunderbares Fortpflanzungsgeſchäfte an. Das rauhe Weſen des Hutes löst ſich mit einem ſtarken, ſüßlichen und eckelhaften Geruch in einen wäſſerigen Schleim auf, und träuft vom Hute auf die Erde herab. In dieſem Schleime befinden ſich eine Menge runder Kügelchen, in welchen der um die Kenntniß der Schwämme ſo hochverdiente Schäffer Fortpflanzungsgefäße vermuthete. Um dieſe Zeit fallen ganze Schwärme von Inſecten über den ſchleimigen Hut her, überdecken ihn ganz und lecken allen Schleim ſo geſchwind und vollkommen ab, daß der Hut in Zeit von einer halben Stunde völlig entblößt und ſo ſchön weiß daſteht, als wäre er mit großer Mühe gewaſchen worden.

Der Strunk dieſes Gichtſchwammes iſt etwas gefleckt. Er wird gemeiniglich etwas dicker und länger, als ein Finger iſt. Inwendig hat er eine Röhre, oder einen beſondern Canal. Der Hut, in den er ſich endigt, iſt von runder Form, runz-

lig und voll eingedrückter Puncte. Nicht bey allen findet man oben eine Oeffnung; bey einigen aber iſt das wirklich der Fall. Die Farbe des Gichtſchwammes iſt weißgelb, nach oben zu aber braun, auch ſchwarz. Seines Geſtanks wegen wird er auch Stinkſchwamm genannt.

Die Alten haben dem Gichtſchwamme beſondere Kräfte und Wirkungen zugeſchrieben, und dieſe ſowohl in den Eyern, als auch in dem wäſſerigen Schleime geſucht. Sonſt hat man die Eyer getrocknet, die dann ſteinhart und braun werden, und ſie ſo zu einem abergläubiſchen Gebrauch, auch als ſtarkes Reizmittel aufgehoben. Jäger und Hirten, die gemeiniglich der Natur ihre geheimſten Kräfte abgelauert haben wollen, und deren Wiſſen eine wahre Fundgrube des Aberglaubens iſt, können uns von dieſem Gichtſchwamme und ſeinen Kräften Manches erzählen, was wir ihnen nicht nachſagen mögen.

Ziemlich gleicht die kleine Gichtmorchel (Ph. caninus 67) dem bisher beſchriebenen Gichtſchwamme. Sie iſt aber merklich kleiner. Ihr Hut iſt Anfangs roth, hernach wird er grünlich. Oben iſt er verſchloſſen. Der ſchlanke, oben

röth-

T. XXI.

röthliche, unten ſchmutzig weiße Strunk iſt roth-bräunlich gefleckt. Auch er tritt aus einem Wulſt hervor, der unten zurückbleibt. Im übrigen Baue gleicht ſie dem Gichtſchwamme. Sie wird im Herbſte in Wäldern gefunden.

In der Beſtimmung des Charakters der Glatt- oder Faltenſchwämme (Helvella) herrſcht unter den Lehrern der Botanik ziemliche Verſchiedenheit, die ſich aus dem aufgeblaſenen, unförmlichen, ausgehöhlten, glatten Hute erklären läßt. Die Einen ſagen: die Schwämme dieſer Gattung ſeyen kräuſelförmig; Andere: es bilde der Hut und der Strunk zwey verſchiedne Theile des Schwammes, der Hut ſey aber nicht immer geſchloſſen und zeige weder von innen noch von außen etwas kenntliches Organiſches. Batſch, deſſen Nahmen man, wenn von den Schwämmen die Rede iſt, immer mit Achtung nennen muß, gedenkt der Faltenſchwämme als einer Unterabtheilung der Morchelſchwämme, die er die gefaltete (plicata) nennt.

Ein ſchöner, merkwürdiger Faltenſchwamm iſt die Biſchoffsmütze (H. mitra, *la Mitre*, Tab. XXI. 68). Nach vorhergegangenem Regenwetter ſieht man dieſen Schwamm im May und Juny

an den faulen Stämmen verſchiedner Bäume, ſelbſt auch auf naſſem Boden und an den Rainen hochliegender Wieſen entſtehen. Er iſt ein ſehr veränderliches Gewächs, deſſen Strunk bald dick, bald dünn, bald eben, bald gefurcht, bald einfach, bald geſtreift iſt. Der auf demſelben ruhende Hut beſteht aus mehrern Lappen; zuweilen hat er ſolche Spitzen, daß der in den Benennungen nach Aehnlichkeiten haſchende Witz dabey an eine Biſchoffsmütze dachte und von ihr den Nahmen entlehnte. Es ſcheint, Plinius habe ſchon dieſen Schwamm gekannt. Nach Gleditſch bildet die krauſe, ausgebreitete Lamelle auf der Spitze des Strunks gleichſam einen Hut, der in ſeinem natürlichen Zuſtande auf ſeiner Oberfläche ſchwarzbraun und ſeidenartig, auf der untern ſchmutzig weiß iſt. Geſchmack und Geruch weiſen der Biſchoffsmütze ihre Stelle unter den eßbaren Schwämmen an; man muß ſie aber frühe einſammeln, weil ſie von den Inſecten ſehr begierig aufgeſucht und gern bewohnt wird. Uebrigens kann man ſie wie die Morcheln, getrocknet aufheben, und ſie auch friſch röſten, braten, oder ſonſt auf eine Weiſe zurichten.

Faſt

Faſt einer Blume ähnlich ſieht der blumen=förmige Faltenſchwamm (H. punctata, ge=tüpfelter 69). Er bildet oben einen Trichter, der innen ockerbraun und getüpfelt iſt; der Rand iſt tief geſpalten, etwas platt, umgebogen, außen blaulich, aderig, runzlig; der Stiel iſt ſo kurz und vom Hute ſo wenig unterſchieden, daß man ſagen könnte: er habe keinen. Vor ſeiner Ent=wicklung iſt er keulenförmig oben abgeſtutzt und geſchloſſen. Er wächst im Späthherbſte in den Wäldern an den mooſigen Wurzeln der Bäume.

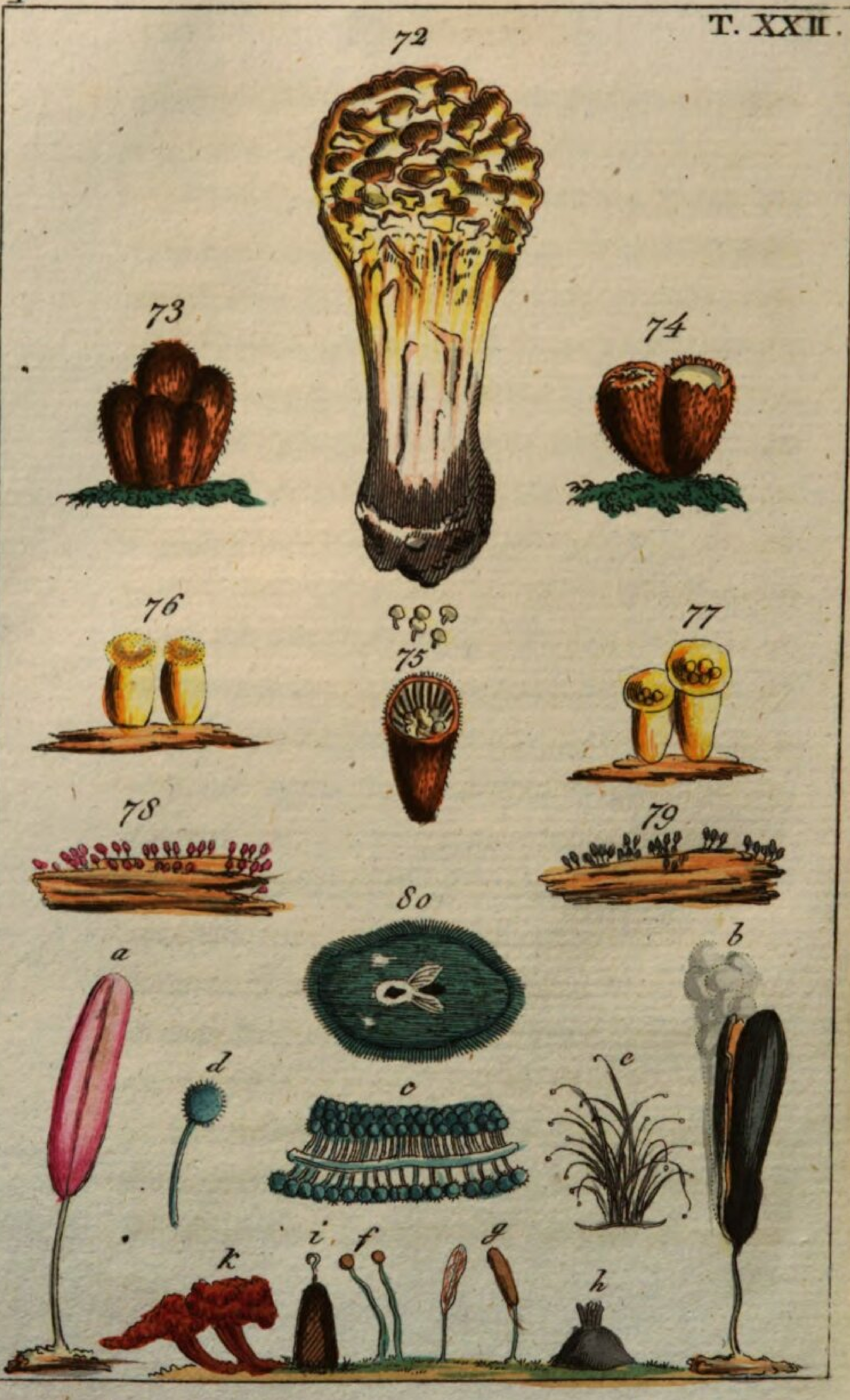
Eine Becherform bemerkt man an dem licht=braunen, becherförmigen Faltenſchwam̃ (H. ochrolevca 70); daher auch einige, die mehr Gattungen annehmen, ihn unter die Becher=ſchwämme, andre unter die Kelchſchwämme rech=nen. Er iſt ſtiellos und zweyfarbig; außen dun=kelbraun, innen heller. Man findet ihn ſowohl einzeln als vielfach beyſammenſtehend. Seine innere, wie ſeine äußere Seite iſt glatt. Er iſt zerbrechlich wie Wachs, und hat die mannig=faltigſten Windungen, immer aber eine gewiſſe Becherform. Im Frühlinge, wie im Herbſte,

erſcheint er an den Wegen, Fußſteigen und Rainen, und auch auf faulem Holze.

Stacheln an der untern Seite des Hutes, die dicht aneinander ſtehen, übrigens aber weich ſind, zeichnen den Stachelſchwamm (Hydnum) aus. Wir zeigen von den dreyßig Arten dieſer Gattung den ſchuppigen Stachelſchwamm (H. imbricatum 71). Er wächst in den Nadelwäldern des ſüdlichen und nördlichen Europa, und erreicht zuweilen eine anſehnliche Größe. Sein Hut iſt groß und fleiſchig. In der Mitte desſelben befindet ſich eine Vertiefung, die mit dunkelbraunen Flecken und Schuppen beſetzt iſt. Der Stiel iſt ſtark und rundlich. Aus demſelben wächst oft noch ein andrer heraus. Die Stacheln an der Unterſeite ſind blaß, graubraun. Sie ſondern ſich von dem weißen Fleiſche ſehr leicht ab. Unter den eßbaren, wohlſchmeckenden Schwämmen verdient er vorzüglich genannt zu werden. In Italien liebt man ihn ſehr; bey uns iſt er nicht gar häufig.

Einen äußerſt ſonderbaren Keulenſchwamm, der aber mit den zuvor angeführten ſehr wenig Aehnlichkeit hat, müſſen wir der Seltenheit wegen

T. XXII.



gen unſern Leſern bekannt machen. Wir meinen die Herculeskeule (Cl. gemmata, knotiger, weißgelber Keulenſchwamm, Tab. XXII. 72). Er hat eine wahre Keulenform und keine ſolche Aeſte, wie wir oben in dieſer Gattung bemerkt haben. Gemeiniglich ſteht er einzeln. Er iſt ſehr fleiſchig, etwas hart und voll, oben keulenförmig zugerundet. Seine Oberfläche ſieht aus wie mit Edelſteinen beſetzt. An der Seite befinden ſich Falten. Im Herbſte trifft man ihn, aber immer ſelten, in Wäldern an den Wurzeln der Bäume an.

Gar niedliche Schwämme befinden ſich unter den Becherſchwämmen (Peziza). Sie ſind glockenförmig und ungeſtielt. Der Hut iſt nach ſeinem ganzen Umkreiſe, bald höher bald niedriger, ſo aufgeſtülpt, daß eine Schüſſel oder ein Becher mit oben offner Höhlung herauskommt. So lange ein ſolcher Becherſchwamm noch jung iſt, bedeckt eine Art von Fell die Oeffnung, und ſchützt die zarte, werdende Nachkommenſchaft. In dem Becher liegen nähmlich linſenförmige Körperchen, deren jedes mit einem aus ſeinem Mittelpunct entſpringenden Faden, als mit einer Nabelſchnur, am Boden des Bechers, oder, wenn wir wollen,

an ſeiner Mutter befeſtiget iſt. Dieſe Linſen ſind nicht ſowohl Samen, als vielmehr die junge Brut. Gewiß werden unſre Leſer mit Vergnügen einige ſolche Gewächſe betrachten, wenn wir auch ihnen keinen Gewinn für ihre Tafel davon verſprechen können. Denn obgleich der nützliche Gebrauch, den der Menſch von den Geſchenken der Natur macht, ganz vorzüglich der Geſichtspunct iſt, aus dem wir unſre Betrachtungen anſtellen; ſo vermeiden wir dennoch die Gelegenheiten nicht gefliſſentlich, die ſich uns zuweilen darbieten, unſern Leſern gewiſſe große, herrliche Anſtalten eines weiſen und gütigen Schöpfers bekannt zu machen, geſetzt auch, daß wir dabey unſre Unfähigkeit, den Gebrauch, der davon gemacht werden könnte, anzugeben, freymüthig bekennen müßten.

Einen umgekehrten Kegel ſtellt der geſellſchaftlich beyſammenſtehende **rauhe, braune Becherſchwamm** (P. hirſuta 73) vor. Die breitere, ſtumpfere Seite iſt oben, die dünnere und ſchmälere unten. Seine Oberfläche iſt rauh, braun und hell geſtrichelt. Noch ſieht man nicht, was bey ſeiner weitern Entwicklung mit ihm werden wird. Aber wenn unſre Leſer ihren Blick auf 74

heften,

heften, ſo bemerken ſie ſchon eine wichtige Veränderung. Die rauhe Oberfläche iſt verſchwunden, zurückgetreten und man ahndet ſchon, daß das Baumwollen-artige Häutchen, das darüber ausgeſpannt iſt, etwas verſchließe, das unſre Aufmerkſamkeit verdient. Jetzt ſchreitet die Entwicklung weiter fort; das Häutchen verſchwindet und wir ſehen ins Innere, in welchem runde Körperchen (75) liegen. Dieſe, die wir herausgenommen über dem Becherſchwämmchen ſehen, haben alle ihre Fäden, die ſie an der gemeinſchaftlichen Mutter befeſtigen. Welche ſchöne, rührende Anſtalten, für die Sicherheit und Fortdauer eines Gewächſes, das wir als einen unnützen Auswuchs der Natur betrachten.

Man trifft dieſen kleinen Schwamm in Waldungen auf alten, faulen Zweigen an. Auch in den Treibhäuſern iſt er nicht ſelten. Selbſt auf der Erde überzieht er zuweilen beträchtliche Flecke. In Norwegen findet man ihn öfters auf faulenden Getreideähren, und das Landvolk ſchließt aus der Menge der kleinen Brut auf die Fruchtbarkeit des künftigen Jahres.

Niedlich iſt der gelbe, ſchmelztiegelför-mige Becherſchwamm (P. crucibiliformis). Im Anfange ſieht er einem Kruge mit gewölbtem Deckel (76) ähnlich; nach der Entwicklung ſtellet er einen offnen Krug vor (77), der oben einen Rand hat. Auch dieſer iſt mit linſenförmigen Kü-gelchen gefüllt, deren jedes ſeinen Faden hat.

Dieß ſey genug von den Schwämmen, die, ſo verachtet ſie auch großentheils ſind, ſo daß man ihnen ſogar ihre Selbſtſtändigkeit abſprechen woll-te, dennoch eine zu merkwürdige Erſcheinung in der Natur ſind, als daß wir ſie übergehen durften. Bey den Giftpflanzen werden wir noch einmal auf ſie zurückkommen müſſen. Vielleicht iſt mancher unter unſern Leſern, der auch jetzt im Stillen die Größe und den Reichthum der Natur empfindet, und bey ſich ſelbſt darüber erſtaunt, wie ſo man-ches, von dem er bisher nur zwey bis drey Arten kannte, ſo unendlich mannigfaltig ſey. Auch regt ſich gewiß in ſeinem Innern die dankbarſte Be-wunderung der Männer, die den in der That nicht anlockenden Schwämmen ihren Fleiß, ihre Auf-merkſamkeit, ihren Beobachtungsgeiſt widmeten, ihnen in ihrem zum Theil eckelhaften Standorte

nach-

nachſpürten, und ſie geordnet, beſtimmt, zergliedert haben.

Doch ehe wir dieſen Abſchnitt ſchließen, möchten wir noch etwas von einer Erſcheinung im Pflanzenreiche hinzufügen, die ganz eigentlich ins Gebiet der Schwämme gehört. Wir meinen den Schimmel, der auch eine Gattung der Schwämme heißen kann. Zwar macht er keinen Anſpruch auf den Rang der in der Küche brauchbaren Schwammgewächſe, was eigentlich die Hauptſache in dieſem Abſchnitte iſt. Aber doch kommt er in der Küche häufig genug vor, und nicht ſelten bildet ſich auf den Speiſen, die der Geitz zurückgeſtellt, oder die Nachläßigkeit vergeſſen hat, ſtatt daß man einen Armen damit geſättigt hätte, eine neue Schöpfung, die der Kenner mit größerm Vergnügen ſieht, als die wirthſchaftliche Hausfrau. Unglaubliche Wundergebilde bringt der Schimmel (Mucor) hervor. Dieſer zarte Flaum, der, von der Feuchtigkeit begünſtigt, manchen Körper überzieht, erſcheint unter dem Mikroſkop als eine Wieſe, aus der unendlich kleine Gewächſe hervorſprießen. Die Geſchwindigkeit, mit der die Entwicklung derſelben vor ſich geht, iſt eben ſo,

wie die unendliche Kleinheit und Zartheit ihrer Bildung, des größten Erſtaunens würdig. Bradley beobachtete den Schimmel einer Melone. In weniger als drey Stunden hatte der Samen Wurzel gefaßt. Sechs Stunden nachher war die Pflanze, der Schimmel, ſchon im vollkommenſten Zuſtande und fähig, ſelbſt wieder Samen auszuſtreuen. Die mit Schimmel überdeckte Melone verlor nun innerhalb ſechs Tagen allmählich ihr Pflanzenleben. Sie gieng in Verweſung über; ihre fleiſchigen Theile verwandelten ſich in ein übelriechendes Waſſer, und nun erſchienen Inſecten, die hier ihre Nahrung fanden und die gänzliche Zerſtörung mit beförderten. Mit Erſtaunen und Rührung ſieht der Beobachter die unendliche Stufenfolge in Abſicht auf Größe und Dauer von dem Affenbrodbaume bis zum Schimmel. Der Eine kann zwey= und dreytauſend Jahre alt werden, indeß bey dem Andern ſein ganzes Leben von der Entſtehung bis zur Reife und zum Tode nur auf wenige Stunden beſchränkt iſt; und wenn den Einen auch zwanzig Menſchen umklaftern können, ſo machen vom Andern hundert Tauſend kaum die Größe eines Hirſekorns aus. Doch wir

wollen dieſe ſeltſamen Gebilde, den Schimmel, noch etwas näher betrachten. Seinem Gattungscharakter nach iſt er ein flüchtiger Schwamm, mit bereiften, anfangs durchſcheinenden, hernach dunklern Köpfchen, die auf einfachen oder äſtigen Strünken befeſtiget ſind. Wo friſche Luft und Zugluft herrſchet, da wächst ſo leicht kein Schimmel.

Haufenweiſe auf faulem Holze beyſammen wird der beſtielte, unächte Staubſchwam̃ (M. ſtemonitis) angetroffen. Er beſteht zuerſt aus ſehr kleinen, länglichen, fleiſchfarbigen Köpfchen (78) auf ungemein zarten Stielchen. Dieſe Köpfchen werden hernach ſchwarz (79). Betrachten wir ein ſolches Köpfchen vergrößert *a*, ſo ſehen wir, daß es ſchotenähnlich gebildet ſey; und warten wir einige Zeit, bis es reif wird und der große Act der Fortpflanzung vor ſich geht *b*, ſo bemerken wir das Aufſpringen der Schoten, aus welcher der Samenſtaub wie ein Rauch hervortritt. Welch eine wundervolle Anſtalt für die Vermehrung des Schimmels! Welch ein Beweis, daß es nicht unbelohnt bleiben würde, wenn wir zuweilen auch dieſem verachteten Theile der Schöpfung unſern Fleiß und unſre

Aufmerkſamkeit widmen wollten. Manches ſchöne, herrliche Schauſpiel würde uns überraſchen. So gieng es dem Beobachter Ledermüller. Er wollte ein Zuckerglas, in dem er zuvor Tuſchpinſel ausgewaſchen hatte, zu irgend einem Gebrauche wieder hervornehmen, als er eine Mücke im Waſſer ſchwimmen ſah, die um und um mit einem grünen Schimmel umgeben war (80). Eine Menge Wurzelfaſern ſtiegen in das Waſſer hinab. Nie wird eine Creatur ein ſchöneres Grab erhalten, als dieſe Mücke. Ein regelmäßiger Kranz umgab die aus lauter Schimmel beſtehende Inſel, auf der die Mücke zu ſchwimmen ſchien. In dieſem Kranz zeigte eine Vergrößerung *c* eine Zuſammenſetzung aus vielen Hundert geſtielten Schwämmchen, an deren jedem eine noch ſtärkere Vergrößerung *d* den mit Samenkörnchen beſetzten Kopf entdecken ließ. Ein haarähnlicher Schimmel mit unglaublich zarten Köpfchen *e* bedeckte den größten Theil der Fliege. Welche Vegetation, welche Bildungen, die die Natur in wenigen Augenblicken hervorbringt! Man könnte fragen: wie ſind dieſe Schwämme im Waſſer entſtanden, da jenes Zuckerglas gar nicht aus dem Zimmer gekommen

iſt?

iſt? Daß der Schimmelſame von außerordentlicher Leichtigkeit und Flüchtigkeit ſey, und Millionenfach in der Luft ungeſehen ſchweben könne, iſt wohl keine Frage. Wie leicht kann nun die in der Luft ſich herumtreibende Mücke davon mit den rauhern Theilen ihres Körpers auffaſſen? Wie nun jene Fliege ertrank und in die Feuchtigkeit und Temperatur kam, die der Entwicklung des Schimmels auf dem in Verweſung übergehenden Körper günſtig war: ſo gieng der Same auf und bildete das ſchöne, ſchwimmende Grab. Mögen unſre Leſer hiedurch überzeugt werden, wie manches ſchöne, herrliche Schauſpiel ſich oft in der Natur demjenigen darbiete, der nichts ſeiner Aufmerkſamkeit unwerth achtet. Und wer wird daran zweifeln können, ſobald er auf die merkwürdigen Geſtalten kleiner Schwämmchen, die wir jetzt noch hinzufügen, ſeinen Blick einen Augenblick heftet? Man könnte ſie zum Theil ihrer Kleinheit wegen mit zu den Schimmelarten rechnen; allein der raſtloſe Fleiß der Beobachter wußte an ihnen Charaktere andrer Gattungen zu entdecken. Ohne uns jetzt weitläuftig mit ihnen einzulaſſen, begnügen wir uns, unſern Leſern einige

dieſer wirklich intereſſanten Gewächſe zu zeigen. Auf faulenden Pfählen findet man den trocknen, grünen Schimmelſchwamm *f* faſt unſichtbar. Das kleine Köpfchen iſt, wie der Stengel, mit einem zeiſiggrünen Pulver beſtreut. Verlängert iſt das Köpfchen an dem geſpiesten, grauen Stempelſchwamm *g*; der Stiel lauft durch dasſelbe hin. Es iſt mit braunröthlichem Mehl und einer ſolchen Wolle angefüllt. Wenn die Rinde des Köpfchens abgegangen iſt, ſo beſteht es ganz aus einer zarten, lockern, grauröthlichen Wolle. Der Grund des Stiels beſteht aus einem Fuße, wie die Horncorallen haben. Auf abgeſtorbnem Weidenholze fand ein Beobachter dieſe Schwämmchen. Gleichſam ſchwarze, harte, glanzloſe Warzen bildet der hügelförmige Warzenſchwamm *h* auf abgeſtorbnen Zweigen. Dieſe Warzen beſtehen eigentlich aus zuſammengefloßnen Zellen. Aus dieſen treiben ſchwarze, dicke, ſtumpfe Stifte hervor, die man als den Samenteig betrachten kann. Geſellig, aber äuſſerſt klein fand ein Beobachter auf feuchtem Holz, das erſt zu faulen anfieng, den olivenförmigen Warzenſchwamm *i*. Innen war er mit einer

einer weißlichen Gallerte erfüllt, die, wenn ſie ihre Reife erlangt hatte, aus der zarten Scheitelöffnung in Geſtalt eines mehlartigen, zuſammenhängenden Würmchens hervorgedrückt wurde und in verſchiednen Krümmungen erſchien. Es hatte Aehnlichkeit mit naßgemachtem Mehl. In zahlreicher Geſellſchaft findet man den zelligen, rothen Wollenſchwamm *k* beyſammen ſtehen. Dicht aneinander gedrängte, hautartige, raſchelnde, ſafranfarbig rothbraune Zellen bedecken faulendes Holz. Aus ihnen kommt eine lockere, aufſchwellende Wolle hervor, die über jedem Haufen von Zellen ſich zu einer zuſammenhängenden Maſſe vereiniget, und weich und zähe, wie Spinnengewebe, iſt. Das beygemiſchte Samenmehl gibt ihr eine dunkelſafranrothe Farbe, die, wenn dasſelbe ausgeſtäubt iſt, mehr in Braun übergeht.

Doch wir müſſen abbrechen, um unſre Wanderung durch die Reihe Wohlthaten und Segnungen, welche uns die mütterliche Natur ſchenkt, fortzuſetzen. Gewiß aber werden es uns unſre Leſer nicht verargen, wenn wir zuweilen die Gelegenheiten, die ſich darbieten, ergreifen, um ihnen einige ihnen wohl noch nicht bekannte Wun-

der der Natur zu beſchreiben, geſetzt auch, daß Küche und Keller leer dabey ausgiengen. Nicht enden wollen wir jedoch dieſen den Küchengewächſen gewidmeten Abſchnitt, ohne ſowohl im Stillen unſer Herz dankbar zu Dem zu erheben, der uns ſo mannigfaltige, ſo geſunde und angenehme Genüſſe bereitet hat, als auch mit Achtung und Werthſchätzung die Fleißigen zu betrachten, die ihr ganzes Leben der Pflege dieſer Gewächſe widmen, und auch für uns manche Anſtrengung, manche Ermüdung tragen, manche Schweißtropfen vergießen. Zwar könnte es ſcheinen, als ob ihr Beruf nur einige Monate, ſo lange die Natur in voller Thätigkeit iſt, mühvoll, die übrige Zeit hindurch aber ſehr gemächlich wäre; begleiten wir aber den fleißigen Küchengärtner das ganze Jahr hindurch, ſo werden wir finden, daß kein Monat es ihm an Beſchäftigungen fehlen laſſe, und eine kurze Ueberſicht derſelben wird wohl am Schluſſe dieſes Abſchnittes am rechten Orte ſeyn, um auch darüber richtig urtheilen zu können. Für ihn iſt ſelbſt, wenn das Erdreich im Jänner noch ſeine feſte Eisrinde hat, Manches zu thun. Er beſſert ſeine Gartenwerkzeuge, ſeine Bohnen- und Hopfen-

ſtan-

ſtangen und ſeine Matten aus, reinigt die Sämereyen und die durchwinterten Gemüſe, bereitet die Miſtbeeten zu frühern Gewächſen zu, fängt bey gelindem Wetter bereits umzugraben an, und bringt den Miſt dahin, wo es bisher noch nicht geſchehen iſt, auch ſorgt er in den Miſtbeeten für die Nachſaat deſſen, was die Kälte zerſtört hat. Bringt der Februar gelindere Witterung, ſo bereitet er das Land, und ſäet in warmen, trocknen Boden die Samen, die etwas länger in der Erde liegen müſſen, ehe ſie aufgehen. Jetzt kann er auch ſchon, wenn er es wagen will, mit Erbſen, großen Bohnen, Salat, Spinat, Rettig, Rüben, Körbel den Anfang machen, er bringt an einen warmen, wohlbeſchützten Ort die zum Wintergebrauch beſtimmte Kohlſaat, pflanzt Schalotten, Schnittlauch, Knoblauch, lockert den Boden zwiſchen überwinterten Erbſen und Bohnen auf, verſetzt Gurken und Melonenpflanzen in neue, nicht zu hitzige Miſtbeete, ſäet aufs neue einige Kerne, damit eine Ausſaat der andern folge, und nimmt Sellery, Rüben und andre noch in der Erde ſtehende Wurzeln heraus. War zu dieſen Geſchäften die ſtrenge Witterung des Februars nicht günſtig: ſo ſäumt er nicht, ſie

 im

im März vorzunehmen und es liegt ihm viel daran, daß der Same der Kohlarten, des Salats und anderer Küchenkräuter bald unter die Erde komme. Bey gewiſſen gewürzhaften Kräutern, Majoran, Portulak, Sellery, Porre iſt das um ſo nöthiger. Er verpflanzt nun auch Blumenkohl und Salatpflanzen aus den Winterbeeten in Beete von mäßiger Wärme, wagt auch ſchon, einen Theil ins Freye zu ſetzen, reinigt die Artiſchocken, nimmt von den alten Zuckerwurzeln die jungen ab, legt neue Spargel- und Hopfenbeete an, und lockert die alten mit Vorſicht auf, pflanzt, wenn er Urſache hat, auf fortdauernd milde Witterung zu rechnen, Frühkartoffeln, reinigt die Kümmelfelder und Erdbeerenbeete, erneuet die frühen Gurken- und Melonenbeete mit friſchem Miſte und gibt ihnen, wenn ein gelinder heitrer Himmel es erlaubt, gelinde Luft und Wärme. In dieſen Beſchäftigungen fährt der fleißige Küchengärtner im April fort, pflanzt in trocknem, warmen Erdreich Zwergbohnen und Stangenbohnen, nimmt von den Artiſchocken die überflüſſigen Schoſſen ab und verſetzt die beſten Pflanzen an den für ſie beſtimmten Ort. Jetzt, mit dem Eintritt des Mays,

vertraut er immer kühner die mit mühſamer Sorgfalt gezognen Pflanzen dem freyen Lande und Himmel. Er pflanzt Erbſen und Bohneu in feuchten, ſchweren Boden, ſtreut Salat, Spinat und ähnliche ſchnellwachſende Kräuter an einem etwas ſchattigen Orte und in kühlen Beeten aus, legt Gurkenkerne unter freyen Himmel und ſteckt Kürbiskerne auf Miſt- oder Erdhaufen, verſetzt die zum Wintervorrathe beſtimmten Kohlarten, verſieht die ausgeſäeten Erbſen, ehe ſie zu groß werden, mit Baſt und Stangen, knickt an den überwinterten oder in Miſtbeeten gezognen Blumenkohlpflanzen, damit die Blumen weiß bleiben, groß und feſt werden, die innern Blätter ein und breitet ſie über die Blume aus, bindet den Zuckerhut- oder Wirſingkohl, ſobald ſich die innern Herzblätter zuſammenfalten, die Pflanzen mit Weiden oder Baſt zuſammen, wodurch die Köpfe feſter und ſchöner werden; ſchützt die Melonen in heißen Mittagsſtunden durch dünne Matten oder feines Geſträuch, legt Champignonbeete im Freyen an und begießt bey trockner, warmer Witterung die neuverſetzten Pflanzen. Mißglückt ihm in dieſem Monate Manches, ſo läßt er ſich die Mühe

nicht verdrießen, die Arbeit noch einmal vorzunehmen. Die feinern Kräuter, Majoran, Thymian, Kardonen, ſüßen Fenchel u. a. verſetzt er im Juny, legt zum ſpätern Gebrauche Erbſen, türkiſche, auch wälſche Bohnen, verſetzt die ſpätern im May geſäeten Salatarten, welche die heißern Monate hindurch dauern ſollen, in kühles Erdreich an einen etwas ſchattigen Ort, beſäet diejenigen Beete, auf denen frühe Erbſen geſtanden haben, mit Winterrüben, Salat, Spinat u. d. oder bepflanzt ſie mit braunem und grünem Kohl und Winterkohlrabi, und ſchneidet die würzhaften, aromatiſchen Kräuter ab. Bey trockner, warmer Witterung iſt auch das Begießen der kürzlich verſetzten Gewächſe, Abends nach Sonnenuntergang, ein Geſchäfte, das der fleißige Küchengärtner nicht unterlaſſen darf. Im July nimmt er die Zwiebeln, Schalotten, den Knoblauch, ſobald die Blätter gelb werden, auf, und trocknet ſie, auf einem luftigen Boden dünn ausgebreitet, zum Wintergebrauche, leitet die Hopfenranken zurecht und ſchneidet die überflüſſigen Nebenſproſſen weg, ſammelt allen reifgewordnen Samen von Kümmel, Spinat, ehe er ausfällt,

ſäet

ſäet Spinat und Rüben für den Winter, gelbe Wurzeln und Zwiebeln für den Frühling, pflanzt für den ſpäten Herbſt Blumenkohl, für den Frühling Savoyer- und Weißkohl. Dieſe Sorge für den nächſten Winter und Frühling ſetzt er im Auguſt fort; er ſäet am Anfange dieſes Monats Salat, Spinat von der ſtachligen Sorte, Körbel, Mangold, Krautpeterſilien, Weiß- und Wirſingkohl für den Winter und Frühling, und auf gut Glück auch Blumenkohl, wiederhohlt das in der Mitte des Monats, falls die erſte Ausſaat nicht geriethe, verſetzt die Pflanzen, wenn ſie einige Höhe erreicht haben, für den Winter unter die Einfaſſung eines Miſtbeetes, ſäet am Ende des Monats Löffelkraut, Fenchel und andre Küchengewächſe, deren Same lang in der Erde liegt, und fährt mit Sameneinſammeln und Abſchneiden der gewürzhaften Kräuter fort. Im September verſetzt er die Blumenkohlpflanzen von der Juny- und Julyſaat, ſobald ſie groß genug ſind, dahin, wo ſie bis zum Frühling bleiben ſollen, und bringt die übrigen, wo möglich bey feuchtem Wetter oder nach einem Regen, in Beete zur Durchwinterung. Er bringt die Blumenkohl-

pflanzen von der Auguſtſaat in ein altes Gurken⸗beet, ſäet auch frühe, dauerhafte Salatſorten un⸗ter die Einfaſſung eines alten Miſtbeetes, auch verpflanzt er ſolche Salatſorten auf trockne, war⸗me Rabatten, um für den Frühling gute Köpfe zu erhalten. Er bindet Endivien und Kardonen zuſammen, ſchneidet die reifenden Hopfenfrüchte bey trocknem Wetter ab, und bereitet die Cham⸗pignonbeete für den Winter und die Lohbeete für zarte Pflanzen. Von jetzt an iſt im October alle ſeine Sorgfalt feſt auf den bevorſtehenden Winter und den nächſten Frühling gerichtet. Er bringt den Reſt der zarten Salat⸗ und Blumenkohl⸗pflanzen unter den Schutz eines alten Miſtbeetes, verpflanzt die etwa ſchon zu groß gewordnen auf eine warme, trockne Rabatte, wo eine Mauer, eine Hecke ihnen Sicherheit gewährt, ſäet zu künf⸗tigem Gebrauche Rettig, gelbe Wurzeln, Zwie⸗bel, Spinat, Salat ꝛc. und pflanzt Erbſen und Bohnen zum Frühlingsgebrauche. Er häuft den Winterkohl, damit ihm die Kälte weniger ſchaden könne, verſorgt alle Küchengewächſe zum Winter⸗gebrauche, beſonders das Wurzelwerk, ſammelt bey trocknem Wetter die Kohlköpfe ein und den

Reſt der trocknen Früchte und Sämereyen, ſchneidet die ausdauernden Pflanzen über der Erde ab, reinigt und belegt ſie, zu ihrer Stärkung, mit etwas verfaultem Miſte oder mit Lohe. So wie nun im November die Kälte einfällt, ſo bedeckt er die Artiſchocken. Kommen noch gelinde Tage, ſo läßt er ſeine Salat- und Blumenkohlpflanzen noch immer friſche Luft genießen, bedeckt ſie aber bey ſtarker Näſſe mit Fenſtern, bey ſtrenger Kälte mit Matten. Die im October geſäeten Erbſen und Bohnen häuft er bey trocknem Wetter zu beyden Seiten, und ſäet zu frühzeitigem Gebrauche, an einem warmen, gegen Näſſe geſicherten Orte, Körbel, Kreſſe, frühe Rüben, Rettig, Peterſilie, Salat, gelbe Wurzeln, Zwiebeln ꝛc. bringt alles, was etwa noch von Küchengewächſen im Freyen ſteht, in Sicherheit, hebt ſeine Hopfen- und Bohnenſtangen auf, bedüngt die Küchenfelder, die frühe beſtellt werden ſollen, und reinigt die Spargel- und Erdbeerenbeete, bedüngt ſie auch erforderlichen Falles. Auch der December läßt ihn nicht müſſig die Hände in den Schoos legen. Es gibt auch in ihm öfters Tage, an denen der fleißige Küchengärt-

gärtner ſeinen Pflanzen den wohlthätigen Einfluß der Luft, des Lichts und der Wärme verſchaffen kann, und ſie bald auf- bald zudecken muß. Unermüdet ſieht er in ſeinen Wintervorräthen nach und ſucht jedem Verderben im Anfange zu ſteuern. Er reinigt ſeine Sämereyen, beſſert Hecken und Zäune und Wände aus, verfertigt Matten, bringt ſeine Gartenwerkzeuge in Ordnung, ergänzt, was im Laufe des Jahres ſchadhaft geworden iſt, und ſo geht er dem Schluſſe des Jahres mit der Ueberzeugung entgegen, ſeine Pflicht gethan zu haben und nützlich geweſen zu ſeyn, und wenn ihm die Vorſehung ihr gröſstes Geſchenk, Geſundheit und Kraft zur Arbeit, erhält, im neuen Jahre wieder den Kreislauf von Beſchäftigungen zu beginnen, den er jetzt zurückgelegt hat.

Des zweyten Abſchnittes

Achtes Kapitel.

Inhalt.

Vom Obſte überhaupt. Wichtigkeit der Obſtcultur. Vernachläßigung derſelben. Vorurtheile gegen ſie in ihrer Blöße. Ungewiſſer Ertrag, ſchlechter Boden, langes Warten, Baumbeſchädigung. Charakteriſtik der Obſtſorten. Formentafel der Aepfel und Birnen. Ueber Baumſchulen. Kernſchule. Edelſchule. Veredlung. Pflanzung. Zwergbäume. Baumſchnitt. Obſtorangerie. Feinde und Zerſtörer des Obſtes. Froſt und Froſtableiter. Bedecken der Stämme im Winter. Mannigfaltiger Gebrauch des Obſtes. Aufbewahrung für den Winter. Dörren, Welken des Obſtes. Obſtwein, Cyder, Syrup, Eſſig ꝛc. Wanderung des Obſtes aus ſeinem Mutterlande.

(Tab. XXIII. — LXXIV.)

Mit Recht erwarten unſre Leſer, daß wir in unſern Unterhaltungen, ehe die vorzüglichſten Gattungen und Arten des Obſtes genannt und beſchrieben werden, von dieſem großen Geſchenk der Vorſehung überhaupt ſprechen; daß wir ſeine Wichtigkeit und die unermeßlichen Vortheile, die

es dem Menſchen gewährt, darſtellen, und daß wir der Obſtcultur mit allem Nachdruck, deſſen wir fähig ſind, das Wort reden, um vielleicht hie und da einen unſrer Leſer zu ermuntern, ſich durch dieſelbe um die Mit- und Nachwelt verdient zu machen. Mögen daher in dieſem Kapitel die Erfahrungen aufmerkſamer Pomologen, mögen die allgemeinen Bemerkungen hier Platz finden, die nicht wohl bey den einzelnen Arten gemacht werden können, eben weil ſie ſich über das Ganze der Obſtbaumzucht und nicht bloß auf einzelne Zweige derſelben erſtrecken.

Nur wenige Speiſen reicht die Hand der Natur dem Menſchen vollendet und gleichſam fertig, ſo daß Kunſt und Zubereitung gar nichts dabey zu thun hätte. Allein von dem Obſte können wir rühmen, daß es, um gebraucht zu werden, keine mühſame Bereitung erfordere. Nur pflücken, nur aufleſen dürfen wir die geſunde, die erquickende Nahrung, die uns der Fruchtbaum gibt. Von jeher kam daher bey allen Völkern, ſobald ſie aus dem Stande der Wildheit heraustraten und Ackerbauer wurden, auch die Fruchtbaumzucht zu Ehren, und dieſe hielt faſt überall mit der Nationalcultur gleichen Schritt.

Faſt alle Länder haben ihre fruchttragenden Bäume und Sträuche; allein, ganz der Natur ohne alle Pflege überlaſſen, würden dieſe zum Theil nur ungenießbares Obſt hervorbringen. Wir Deutſche würden uns auf Holzbirnen und Holzäpfel, würden uns auf Elſe- und Vogelbeeren beſchränken müſſen, hätten nicht unſre fleißigen Vorfahren aus dem Oriente, aus Griechenland, Italien und Frankreich die trefflichſten Obſtſorten gehohlt, bey uns einheimiſch gemacht und ihrer Nachwelt als ein herrliches Vermächtniß hinterlaſſen. Jetzt prangen unſre Dörfer, unſre Felder und Landſtraſſen mit den Schätzen des Auslandes; wir verſorgen nördlichere Gegenden mit unſerm Ueberfluſſe und gewinnen dadurch noch bedeutende Summen. Welche Vortheile zieht nicht der Landmann von ſeinen Obſtbäumen, ohne daß eine theure Ausſaat, eine mühſame, viele Hände erfordernde Pflege und eine koſtſpielige Ernte den Segen der Natur verkümmerten! Wie kann er jede Spanne von ſeinem Grund und Boden benützen, um einen Fruchtbaum zu pflanzen! Und welchen mannigfaltigen Gebrauch weiß er nicht von dem Obſte in ſeiner Haushaltung zu

machen! Er iſſt es ſowohl friſch als gekocht, gebraten und gedörrt, er bereitet daraus Mus, Cyder, Eſſig, Branntwein, Oehl, er verkauft es friſch und gewelkt, er handelt mit jungen Obſtbäumen, und überläßt die alten, ausgedienten dem Tiſchler zu feinern Arbeiten, oder nützt ſie noch als Brennholz. Sein Fleiß wandelt jede Gegend in einen Garten um, und gibt dem zwiſchen Obſtbäumen freundlich hervorſehenden Dorfe den geſegneten Anblick von Fülle und Wohlhabenheit, von Fleiß und Betriebſamkeit ſeiner Bewohner. In den ſchönen Obſtpflanzungen der Bergſtraſſe, des Deſſauiſchen Landes und der Fränkiſchen Provinzen, zumal um Bamberg, ſieht der nachdenkende Reiſende ein Ehrendenkmal auf den Geiſt der Regierung und der Bewohner, ſo wie er ſich hingegen nicht enthalten kann, über die Gegend, wo der Lage nach zwar Obſtbäume gedeihen würden, doch aber nicht vorhanden ſind, mitleidig zu ſeufzen, und ihre Regierung für ſorglos, ihre Bewohner für träge zu halten. Es iſt unglaublich, wie viel eine verſtändige Obſtbaumzucht zur Blüthe eines Ortes beytragen könnte, und wie vielleicht nur ſie den, durch die Drangſale

der

der Zeiten zerrütteten, Zuſtand des gemeinen Weſens endigen könnte. In manchem armen, kleinen Dorfe circuliren jetzt bloß durch die Obſtbaumzucht mehrere hundert Thaler; ſeine Bewohner, denen ſonſt die herumziehenden Obſthändler ihre Früchte um jeden Preis abdrückten, haben edlere Obſtſorten bauen und den Handel für eigne Rechnung treiben gelernt. Der Anblick ihres Wohlſtandes machte eine glückliche Nacheiferung rege; ihr Grundeigenthum ſtieg im Werthe, zuvor leerſtehende Häuſer bekamen Einwohner; durch kleine Baumſchulen wurde dort für neue Zöglinge geſorgt, ohne mit theuren Bäumen aus der Fremde viel wagen zu müſſen; und ſo iſt, z. B. Kleinfahnern, das freylich an ſeinem Pfarrer Sickler (*) ein großes Vorbild hatte, durch den Obſtbau geſegnet worden. Ein anderes Dorf, Eichfeld, in der Grafſchaft Caſtell Rüdenhauſen, in Franken, war zu arm, ſeine baufällige Kirche zum Gebrauche herzuſtellen. Statt einer Collecte, wählte man einen ehrenvollern Weg, Geld zu bekommen.

(*) Der mit Recht berühmte Herausgeber des deutſchen Obſtgärtners, dem dieſe Unterhaltungen viel verdanken.

Man bepflanzte die leeren Gemeindeplätze mit Obſtbäumen — und es geſchah ganz eigentlich, was die deutſche Zeitung erzählt: eine Kirche wuchs auf den Bäumen. Die kleine Stadt Witzenhauſen, an der Werra, die einen großen Verkehr mit Apricoſen, Zwetſchgen, Kirſchen, Weintrauben und Roßmarin nach Caſſel, Münden und Göttingen hat, zog, wie ein glaubwürdiger Mann verſichert, in einem Sommer bloß für Kirſchen zweytauſend Thaler aus dem Auslande, und manche Gegend, die jetzt durch ihren Obſthandel im Wohlſtande iſt, würde höchſt arm werden, wenn dieſer herrliche Nahrungszweig auf einmal verdorren ſollte. Bey ſo wichtigen und allgemein in die Augen fallenden Vortheilen, die der Obſtbau dem Landmanne gewährt, ſollte man glauben, er müßte überall, wo Bäume gedeihen können, gleich verbreitet ſeyn. Allein, daß dieß der Fall nicht ſey, davon kann uns auch die unbedeutendſte Reiſe überzeugen. Unterſuchen wir die Urſachen, warum in mancher Gegend ſo gar wenig darin geleiſtet wird, und warum ihre Bewohner mit unbeſchreiblicher Indolenz ihr Geld dem betriebſamern Nachbar hingeben: ſo werden

wir

wir Manches entdecken, woraus ſich dieſe, dem ſonſtigen Eigennutz der Menſchen widerſprechende, Erſcheinung erklären läßt.

Schon der Mangel an guten, einheimiſchen Baumſchulen trägt dazu nicht wenig bey. Man läßt, wenn je einmal die Luſt erwacht, in der der Obſtbaumzucht etwas zu thun, Bäume aus der Fremde kommen. Betrug, theurer Trans-port, fehlerhafte Behandlung, laſſen die Specu-lation mißrathen und verbreiten ein Vorurtheil gegen die ganze Sache. Das für die Fremdlinge nicht paſſende Clima, vielleicht auch Beſchädigun-gen an der Wurzel auf der Reiſe machen aus den Bäumen, die man freudig emporblühen ſehen wollte, elende Siechlinge, die durchaus nicht fortkommen. Eine Gemeinde-Baumſchule, die unter der Aufſicht des Pfarrers und des Schul-meiſters ſtünde, und aus der jeder Einwohner ſeinen Bedarf um etwas Billiges haben könnte, wodurch die zu verpflanzenden Bäume in demſelben Boden und Clima blieben, und wie ſie aus der Baum-ſchule ausgehoben werden, wieder mit friſchen Wurzeln in die Erde kämen, würde in dieſer Rückſicht unbeſchreiblich viel Gutes leiſten. Die

Schul-

Schullehrer, die nothwendig einige Kenntniß von der Obſtcultur haben müßten, ſollten im Stande ſeyn, außer den Schulſtunden in der einfachen Kunſt, einen Baum aus dem Kern zu ziehen, ihn zu veredeln und zu verpflanzen, zu unterrichten. Zu dieſem Endzwecke hat ein weiſer Fürſtbiſchoff von Würzburg die Anlegung von Indüſtrie=Gärten verordnet, und dadurch ſeinem Lande eine große Wohlthat erwieſen. Wenn nur erſt Sinn und Liebe für die Sache entſtanden iſt, ſo wird wohl mancher in ſeinem Garten leicht ein Plätzchen finden, wo er ſich eine kleine Baumſchule anlegen und aus der er ſein eignes Bedürfniß befriedigen und noch andern mittheilen kann.

Ein andres Hinderniß, das der Verbreitung der Obſtcultur im Wege ſteht, iſt die Unkunde der Obſtſorten und ihrer verſchiednen Eigenſchaften. Eine mehr als babyloniſche Sprachenverwirrung herrſcht in ihrer Benennung. Durch ſie wird gar oft eine ganz falſche Auswahl getroffen; man ſieht ſich getäuſcht, erlangt die glänzenden Vortheile bey weitem nicht, die man ſich verſprach, und entſagt lieber einem, wie man glaubt, ſo undankbaren und ſchlechtlohnenden Geſchäfte.

Hätte man richtiger und mit mehr Einſicht gewählt und die jungen Anlagen zweckmäßiger behandelt, ſo würde man vielleicht ein eben ſo entſchiedener Freund der Obſtzucht geworden ſeyn, als man nun ihr Gegner iſt. Eine richtige Kenntniß der Charaktere der Obſtſorten iſt daher von großer Wichtigkeit, und wir werden in der Folge noch darüber Einiges ſagen.

Doch nicht nur die Unkunde der Obſtſorten, ſondern auch der Mangel an gehöriger Kenntniß deſſen, was man, um die Obſtcultur mit Glück zu treiben, nothwendig wiſſen muß, hält viele ab, ſich dieſem Geſchäfte zu widmen. Zwar iſt es an und vor ſich ſelbſt eben nicht unweiſe, die Einladung zu irgend einer Beſchäftigung, der man ſich nicht gewachſen fühlt, mit dem freymüthigen Geſtändniſſe abzulehnen: das verſtehe ich nicht. Allein in unſern Tagen, wo alles Gemeinnützige ſo offen verhandelt wird, wo es ſo leicht iſt, ſich hinreichende Kenntniſſe zu erwerben, wo nicht mehr Geheimnißkrämer, ſondern würdige Männer voll Gemeinſinnes Anweiſungen ertheilen und die Früchte ihrer Verſuche und Erfahrungen edelmüthig bekannt machen, in ſolchen Zeiten iſt die

Entſchuldigung: das verſtehe ich nicht, wenn ſie von denen, die in der Lage wären, ſich der Obſtcultur zu widmen, als Grund angeführt wird, warum ſie ſich nicht damit befaſſen, wahrhaft ſchimpflich. Man muß ja aber nicht alle Kenntniſſe auf einmal beſitzen, man kann ſie nach und nach erwerben und immer weiter in denſelben fortſchreiten, je länger man ſie treibt. Die Hauptſache iſt, daß man einmal anfange, wie beſchränkt auch die Kenntniſſe ſeyen. Hat man erſt einmal das Vergnügen empfunden, Bäume aus dem Kern gezogen, veredelt und Früchte von ihnen genoſſen zu haben, ſo wird dieſes Geſchäfte einen ſolchen Reiz gewinnen, daß jedes weitere Wort zu ſeiner Empfehlung überflüßig ſeyn möchte.

Daß eine ziemliche Zeit vorübergeht, ehe man von ſeinen Fruchtbaum-Anlagen einen wirklichen Vortheil genießt, kann gleichfalls als ein Grund angeſehen werden, warum ſo viele ſo wenig Neigung dazu empfinden. Wahr iſt es, daß zehn und mehr Jahre hingehen können, bis eine Obſtpflanzung in Flor kommt, und bis man das Vergnügen hat, von einem aus dem Kerne erzogenen Baume die erſte Frucht zu eſſen. Allein, nicht

zu gedenken, daß man durch Schnittlinge die Zeit wohl etwas abkürzen kann, wie bald iſt nicht ein ſolcher Zeitraum verſtrichen, zumal da man doch jedes Jahr dem gewünſchten Ziele näher rückt, und Fortſchritte in den Anlagen bemerkt! Was iſt eine ſolche Reihe von Jahren für einen Mann, der bey ſeinen Entſchlüſſen den Zweck immer vor Augen hat! Wie wenige würden in der Welt ein ausgezeichnetes Ziel erreicht haben, wenn ſie ſich die Zahl von Jahren hätten abſchrecken laſſen, die, bis ſie dahin gelangen könnten, noch verfließen würden? Und geſetzt auch, daß wir die Früchte nicht erleben ſollten — kann etwas unedleres, ſelbſtſüchtigeres gedacht werden, als um deßwillen allein etwas Gutes, Gemeinnütziges zu unterlaſſen? Wie, wenn unſre Vorfahren auch nur für ſich geſorgt und keine Obſtbäume uns hinterlaſſen hätten? Aber wie viel genießen wir nicht, das wir dem uneigennützigen Fleiße, ja der wahren Nachweltliebe unſrer guten Vorfahren verdanken? Und kann man ſeinen Nachkommen wohl etwas Bleibenderes, dem Wechſel weniger Unterworfnes zurücklaſſen, als ein ſchön cultivirtes Land? Mit welchen Segenswünſchen wird nicht

der dankbare Enkel auf den unter ſeinen Vorfahren zurückblicken, und läge auch ſchon eine lange Reihe von Jahren zwiſchen ihnen, der die ſchönen Anpflanzungen gemacht hat, deren liebliche Früchte er jetzt dankbar pflückt; wie oft wird er ſeinen Nahmen mit Liebe und Verehrung ausſprechen, ja, ihm im Grabe noch danken, daß er ſo edelmüthig für ſeine Nachkommen ſorgte, unbekümmert, ob er die Früchte ſeiner Pflanzungen ſelbſt noch erleben würde? Geſetzt aber auch, man könne ſich zu dem Edelſinne nicht erheben, für Andre zu pflanzen, geſetzt der Wunſch, ſelbſt noch Früchte zu erleben, ſey der erſte und angelegentlichſte: ſo folgt wenigſtens ſo viel daraus, daß man nicht zaudern, daß man je früher, deſto beſſer, Hand ans Werk legen ſoll, um noch ſeiner Pflanzungen froh zu werden. Nicht jeder denkt freylich, wie jener gute zwey und achtzigjährige Greis, der noch den Abend vor ſeinem Tode den achtungswürdigen Sickler um ein Paar Bäumchen bath, um einen leeren Platz in ſeinem Obſtgarten auszufüllen. Der gute Greis wollte nichts Unvollendetes hinterlaſſen, genieße die Früchte, wer da wolle.

Daß

Daß hie und da der Obſtcultur auch gewiſſe herrſchende Vorurtheile im Wege ſtehen, und die Verbreitung dieſer ſo wohlthätigen Sache hemmen, iſt unwiderſprechlich. Der Eine ſagt: unſre Vorfahren haben doch auch gelebt, ſie waren glücklich und wohlhabend ohne Obſt; der Andre iſt der Meinung, die Obſtcultur vertrage ſich nicht ganz mit der Sorgfalt, die dem Getreidebau gewidmet werden müßte; wieder Einer glaubt, daß wenigſtens die Viehweiden durch Anpflanzen vieler Obſtbäume beeinträchtigt würden, oder er erinnert an die Mißärnten, die bey der Obſtcultur freylich ſtatt finden können, oder er ſtellt, um ganz vorwurfsfrey zu ſeyn, den Grundſatz auf, daß manche Gegend gar nicht dazu tauge. Es iſt der Mühe werth, in einer für die Menſchheit ſo wichtigen Angelegenheit dieſe Vorurtheile näher zu beleuchten und ſie in ihrer Blöße darzuſtellen, damit ſie der Trägheit und dem Schlendrian nicht länger zum Vorwande dienen.

Wahr iſt es, Tauſende unſrer Vorfahren lebten ohne Obſt, und fühlten ſich darum nicht unglücklich. Aber ſie lebten auch von Eicheln, Wurzeln u. d. wollen wir deßwegen zu ihrer Lebens-

weiſe zurückkehren? Kann etwas ungereimter ſeyn, die Bequemlichkeiten und Genüſſe, die der Fortſchritt der Zeiten kennen und erlangen lehrte, darum geringſchätzen, weil es eine Zeit gab, wo man ihrer entbehren konnte? War denn nicht der Genuß des Obſtes, das die Natur dem Menſchen darbietet, ohne daß eine weitere Zubereitung nöthig wäre, eher, als der Genuß des Brodes in der Welt, das ſchon ſo manche Erfindung vorausſetzt? Sollte die Vorſehung der Natur umſonſt ſo mannigfaltige Kräfte verliehen, ſollte ſie nicht eben dadurch zu abwechſelnden Genüſſen berechtiget haben? Und wenn man in unſern Tagen allgemein einer zweckmäßigern phyſiſchen Erziehung das Wort redet, wenn man warme Getränke und erkünſtelte Süßigkeiten verwirft, und dagegen eine einfachere, der Natur gemäßere Koſt einführen will, taugt nicht Brod und reifes Obſt dazu am allerbeſten, um geſunde Säfte zu verleihen, den Körper ſtark zu machen, und den Geiſt heiter zu erhalten?

Daß die Obſtcultur dem Getreidebau Eintrag thue, daß dieſer die Hauptſache ſeyn und alſo jene zurückſtehen müſſe, iſt auch eine der Sagen,

die

die Einer dem Andern nachbethet, ohne über ihre Einſeitigkeit und Schwäche nachzudenken. Einmal möchte man ſchon fragen: ob denn die Obſtbaumzucht nicht eben ſo gut ein Zweig der Landwirthſchaft, als der Getreidebau, und ob es verſtändig ſey, um den Einen ausſchließend zu begünſtigen, den Andern ganz hintanzuſetzen? Und woher will man denn beweiſen, daß der Getreidebau durch die Obſtbäume leide, wenn auch dieſe auf die Getreidefelder geſetzt würden, wovon hier doch wohl bloß die Rede ſeyn kann? Man darf nur verſtändige Maaß halten und die Bäume nicht ſo dicht ſetzen, daß die ganze Flur beſchattet wird: alsdann wird der Ertrag des Ackers dadurch wenig leiden, wenigſtens darf man mit Gewißheit annehmen, daß das Wenige, was der Acker in der Nähe des Baumes an Ertrag verliert, durch die Früchte des Baumes reichlich vergütet werde. In Franken, in der Schweiz und in andern Gegenden ſieht man gar viele Aecker mit Fruchtbäumen, ohne daß man eine Klage über Einbuße an Früchten hörte. Geſetzt aber auch, das Vorurtheil, die Obſtcultur auf Feldern ſchade dem Getreide, ſey in manchem Kopfe zu unbezwinglich: gibt es

denn

denn nicht Ackerraine, Wege, Chauſſeen, wo viele tauſend Bäume gepflanzt werden könnten, ohne allen Nachtheil für den Getreidebau? Welch ein Vergnügen für den Reiſenden, ja was noch mehr, welch ein Segen für die ganze Gegend, wenn dieſe ſonſt entweder ganz baumloſen, oder mit unfruchtbaren Bäumen beſetzten Gegenden, da, wo es ſeyn kann, mit Fruchtbäumen prangten! Sey auch die erſte Anſchaffung, ſey das Bewachen derſelben etwas koſtbar, nach einigen Jahren erhält der Staat ſein Kapital mit Zinſen wieder. Jeder, den ſein Weg, ſey es aus Berufspflicht oder zu ſeinem Vergnügen, dieſe Straße, als durch einen Garten führt, wird im Stillen diejenigen ſegnen, die ſo edel und gemeinnützig dachten, und Tauſende werden ſich jetzt mit den Geſchenken Pomonens laben, die in Gegenden, wo ſie ſelten ſind, nie daran denken dürfen. Auch iſt es längſt bekannt, daß wo Obſt im Ueberfluſſe und wohlfeil iſt, viele Tauſend Stücke Brod, um welche die immer hungrigen Kinder bitten, erſpart werden, ſo daß in gar vielen Rückſichten der Nachtheil, den der Getreidebau durch die Obſtcultur leiden ſoll, ein leeres Traumbild iſt.

Aber

Aber vielleicht iſt ſie doch wenigſtens den Viehweiden nachtheilig? Denn auch dieſes Vorurtheil hat man gegen die Obſtbaumzucht geltend zu machen geſucht. Dasſelbe iſt jedoch ſo grundlos, daß man im Gegentheile beweiſen kann, ſie ſey denſelben zuträglich. Denn ein Ort, wo die Sonne den ganzen Tag über hinfällt, ſo daß ihre Strahlen in glühendheißen Tagen die Spitzen der Gräſer verſengen, gibt dem Vieh wenig Nahrung. Weit üppiger und ſchöner ſtehen dagegen die mit Obſtbäumen bepflanzten Weideplätze. Die Kronen der Bäume mäßigen die Sonnenſtrahlen, ſo daß ſie weniger ſengend auf das Gras fallen; durch ſie wird die Feuchtigkeit länger erhalten, und es iſt ja bekannt, daß dieſe und eine gemäßigte Wärme die Quelle alles Wachsthumes ſey. Im Schatten dieſer Bäume finden die Hirten mit ihren Heerden Schutz und Erquickung, und der ſich hier ſammelnde Dünger kann hier wirkſamer ſeyn, das Gras fetter machen, als da, wo ihn die Sonne verbrennt. Mag es ſeyn, daß ſolche Obſtanlagen von dem weidenden Vieh leicht beſchädigt werden können; die Aufmerkſamkeit des Hirten und die gehörige Sicherung der jungen

Bäume, bis ſie eine gewiſſe Stärke erlangt haben, kann gar vielem vorbeugen. Grundlos iſt daher das Vorgeben, die Viehweide werde durch Obſtanlagen verkümmert, da ſie im Gegentheil eher dadurch verbeſſert wird; nicht zu gedenken, daß durch die Stallfütterung dieſer Grund, ſelbſt wenn er ſtatthafter wäre, viel von ſeiner Kraft verloren hat.

Daß ſo manchmal das Obſt mißrathe und daß in manchen Jahren der Gewinn von den Anlagen ſehr gering ſey, kann zwar nicht geläugnet werden; allein wenn man daraus ein Vorurtheil gegen die Obſtcultur ſelbſt faßt und ſie in Mißcredit bringt, ſo muß man das nachdrücklich rügen. Gibt es denn nicht auch bey andern Früchten Mißjahre? Zerſtört nicht eine ungünſtige Witterung, Hagelſchlag, Mäuſefraß ꝛc. öfters die ſchönſten Hoffnungen des Landmannes? Verliert er ſo nicht allen den Aufwand, die ihm der Anbau und die Pflege ſeines Ackers verurſacht hat? Wie wenig koſtet ihn hingegen ſeine Obſtbaumpflanzung, wenn einmal die erſten Auslagen beſtritten ſind? Wie bringt ein einziges gutes Jahr das durch

einige Mißjahre Verſäumte reichlich ein? Wie wachſen ihm ſeine Bäume, auch wenn ſie nicht getragen haben, doch wenigſtens ins Holz, wodurch auch der alternde Baum noch ſeinem Beſitzer Nutzen bringt! Auch darf man nicht vergeſſen, daß die Sorgloſigkeit in Abſicht der Obſtbäume gar oft am Mißrathen des Obſtes ſchuld ſey. Was muß nicht der Landmann für ſeinen Acker thun, und wie viel Zeit und Mühe auf ihn wenden; an ſeine Obſtbäume denkt er höchſtens in der Blüthezeit, um zu ſehen, was er zu hoffen habe, wenn die reifen Früchte an ſeinen Bäumen prangen. Um die Reinigung von Geniſte und Blättern, worin ſich ſo viele Inſecten aufhalten, um Hinwegſchaffung der Raupen, um das Ausputzen der dürren Aeſte und Waſſerreiſer, um gaſtfreundliche Aufnahme der Vögel, die Millionen Inſecten vertilgen, um alles das bekümmert er ſich nicht. Sein Garten bleibt ohne Pflege; alles iſt der Natur überlaſſen, die zwar eine milde Wohlthäterin iſt, aber ihre Gaben am liebſten dem fleißigen und verſtändigen Menſchen reicht. Iſt es wohl ein Wunder, wenn bey einer ſolchen Trägheit und Nachläßigkeit die Ernte gar oft nicht

ſo ausfällt, wie man ſie wünſchte, und kann dieß als Grund gegen die Obſtcultur gelten?

Auch ſtellen endlich noch manche den Grundſatz auf, daß gewiſſe Gegenden zur Obſtzucht gar nicht taugen, und ſie entſchuldigen ſich damit, wenn man ihnen einen Vorwurf darüber macht, daß ſie dieſen Erwerbszweig ganz vernachläßigen. Daß eine Gegend vor der andern die Obſtcultur mehr begünſtige, das läßt ſich wohl nicht bezweifeln; aber eben ſo wenig, daß Betriebſamkeit und Geduld, mit den nöthigen Kenntniſſen verbunden, alle Schwierigkeiten überwinden und ſelbſt das Unmöglichſcheinende möglich machen. Unglaublich ſind die Veränderungen und Umwandlungen, die durch die Cultur hervorgebracht werden, und Tacitus (*) würde, wenn er jetzt manche Provinz von Deutſchland ſehen ſollte, das nach ihm von finſtern Wäldern ſtarrende, zum Obſtbau unfähige Land kaum mehr kennen. Und doch hört man in manchen Gegenden Deutſchlands noch immer die Klage: „der Obſtbaum thut

(*) Terra ſylvis horrida — frugiferarum arborum impatiens, das war ihm das damalige Deutſchland.

thut hier nicht gut", und wenn man näher unterſucht: worauf ſich dieſes Vorurtheil gründe? ſo ſind es einige elende Verſuche, die auf eine höchſt ungeſchickte Weiſe angeſtellt wurden, oder die zufälliger Weiſe in ein Paar der Obſtcultur ungünſtige Jahre fielen, wo auch der einſichtsvolleſte Pflanzer ſeine Hoffnungen nicht erfüllt ſah. Dieſes Mißlingen ſchreckte Manchen ab; das Beyſpiel wirkte immer weiter, das Vorurtheil: dieſe Gegend tauge einmal nicht zur Obſtcultur, wurzelte tiefer, und man ſchloß auf die Unfähigkeit des Bodens und des Himmels, weil man hie und da gar keines oder nur ſchlechtes Obſt ſah, ohne daran zu denken, daß Mangel an Einſicht und Betriebſamkeit wohl auch ihren Antheil daran haben können. Wollen wir uns überzeugen, wie viel Einſicht und Thätigkeit ſelbſt gegen alle ſcheinbar ungünſtigen Umſtände vermögen: ſo wollen wir unſern Blick nach Schweden richten. In dieſem weit nördlicher, als Deutſchland, gelegenen Reiche blühet die Obſtcultur, und die ſchönſten, trefflichſten Obſtſorten werden daſelbſt gezogen. Hier finden wir die ſchönſten Kirſchenſorten, die Damaſcener-Pflaume, die Imperial-Pflaume,

die Reine Claude und noch manche andre; hier gerathen eine Menge der feinſten Äpfel- und Birnſorten, ſelbſt Pfirſchen, Apricoſen und Weintrauben, kurz, Gewächſe von einer zarten, empfindlichen Natur zu erzielen, gelang dem Fleiße in Schweden. Wenn nun dieß in Schweden möglich war, das 150 Meilen oder zehn Grade nördlicher liegt, was ſollte in Deutſchland unmöglich ſeyn? Hirſchfeld, ein in der Gartenkunſt achtungswürdiger Mann, hatte unter ſeiner Aufſicht eine Baumanlage von 80,000 Stämmen, und dieß in Düſternbrock, in einer wenig Jahre vorher ganz wüſten und hochgelegnen Gegend, am Ufer des Kieler Hafens, nahe an der Oſtſee. Siegreiche Zeugen gegen das Vorurtheil, als wenn in jenen Gegenden keine Obſtbäume fortkommen könnten. Nur Einſicht, Fleiß, Beharrlichkeit — und manche Schwierigkeit wird verſchwinden! So nichtig und grundlos ſind die Vorurtheile, die der Obſtcultur bey manchen im Wege ſtehen, und die wir jetzt in ihrer Blöße darzuſtellen verſucht haben.

Außer dem bisher Angeführten gehört auch unter die Hinderniſſe der Obſtcultur etwas, das

man

man in geſitteten Staaten kaum erwarten ſollte: wir meynen die Unſicherheit des Eigenthums, die muthwillige Beſchädiguug der jungen Pflanzungen und die Dieberεyen, die man in Feldern und Gärten faſt ungeahndet verübt. Um die Obſtcultur emporzubringen, iſt in der That nicht genug, daß der Trieb, Bäume zu pflanzen, allgemein rege gemacht werde; nicht genug, daß man Bäume ziehen und pflegen lerne, ſondern der Pflanzer muß auch ſicher ſeyn, der Früchte ſeines Fleißes froh zu werden. Wie niederſchlagend es ſeyn mag, wenn ihm widrige Naturbegebenheiten dieſe rauben und ſeine Hoffnungen vereiteln: ſo wird er es doch noch weit kränkender finden, wenn Neid und Feindſchaft, Schadenfreude und Leichtſinn ſeine jungen Bäume beſchädigen, oder wenn die Trägheit da ernten will, wo ſie nicht geſäet hat, und das vielleicht nur noch halbreife Obſt ſtiehlt. Mit Wehmuth lieſt man, wie ein von Wegewitz, im Stift Merſeburg, ein Obriſtlieutenant von Seebach, im Weimariſchen, in den Obſtpflanzungen, die ſie zum allgemeinen Beſten auf Rainen und Straſſen anlegten, viele hundert Bäume nachſetzen mußten, weil ſo viele geſtohlen

und ſonſt auch beſchädiget wurden. So lange die Regierungen dieſes Verbrechen nicht mit größerm Ernſte behandeln, und, was noch wirkſamer iſt, ſo lange nicht in Schulen und ſelbſt in Kirchen richtige Begriffe von der Abſcheulichkeit desſelben verbreitet werden, ſo lange nicht ein moraliſcher Sinn das Eigenthum treuer beſchützt, als beſoldete Wächter: ſo lange wird auch keine größere Sicherheit desſelben zu hoffen ſeyn. Man hat Brandmarkung des Baumfrevlers, das Aufbrennen des Zeichens eines Baumes auf die Hand, die wiederhohlte jährliche Züchtigung an dem Orte, wo er ſeine Bosheit verübt hat, vorgeſchlagen. Wir wagen nicht, zu entſcheiden, ob eine ſolche Strafe beſonders da, wo nur ein dummer, kindiſcher Muthwille oder Naſchhaftigkeit zum Grunde des Vergehens liegt, zu ſtrenge ſey; ſo viel aber iſt gewiß, daß dieſer Frevel, wenn er nicht noch länger der Verbreitung der Obſtbaumzucht im Wege ſtehen ſoll, der ernſthafteſten Rückſicht von Seiten der Regierungen würdig iſt. Nicht ohne Wirkung iſt die Heſſiſche Verordnung geblieben, die für jeden Baumdiebſtahl und für alle Beſchädigung der Baumanlagen, im Falle der Thäter

nicht entdeckt wird, die ganze Gemeinde verantwortlich macht. Zum Erſatze des Schadens werden dann alle Familien, ohne Ausnahme, angehalten, und es iſt leicht zu begreifen, daß dadurch allgemeine Wachſamkeit für die Erhaltung der Bäume befördert wird.

Dieß ſind nun einige der vorzüglichſten Hinderniſſe, die der Verbreitung der Obſtcultur wenigſtens hie und da im Wege ſtehen. Aber ſie ſind nichts weniger, als unüberwindlich. Eine weiſe Regierung, ein zweckmäßiger Jugendunterricht und gute Beyſpiele könnten in manchen Gegenden Wunder thun, könnten Wildniſſe, die man noch immer hie und da ſieht, in Gärten verwandeln, könnten zu einer Beſchäftigung, die ſo angenehm und lohnend iſt, und ſelbſt moraliſch nicht ohne Wirkung bleibt, Liebe einflößen. Wenn die Regierung ſelbſt die erſten Opfer nicht ſcheut, und für einen zweckmäßigen Unterricht über Obſtcultur ſorgt; wenn ſie Plätze zu Gemeindebaumſchulen und Induſtriegärten anweist; wenn ſie denjenigen auszeichnet, der Andern mit gutem Beyſpiel vorangeht, und ihm ſo gut, als dem Tapfern, der ſich im Felde hervorthut, Belohnun-

gen und Ehrenzeichen bewilligt, ſollte das nicht ſchon viel Gutes zur Beförderung der Obſtcultur wirken? Wie viel hat nicht in dieſer Rückſicht ein Fürſtbiſchoff von Würzburg, wie viel ein Fürſt von Deſſau geleiſtet! Wie findet man nicht im Lande des letztern die auserleſenſten Obſtſorten, die er auf ſeinen Reiſen ſammelte und in ſein Land brachte! Mit welchem Vergnügen liest man nicht, daß ein Kurfürſt August von Sachſen immer ein Säckchen Obſtkerne auf ſeinen Reiſen mit ſich führte, und ſie da ſelbſt ſteckte, wo er glaubte, daß Bäume ſtehen ſollten. Auch mußte jedes neue Ehepaar zwey Paar Bäumchen pflanzen und für ihr Fortkommen ſorgen. Wer Obſtkerne einlieferte, bekam dafür Korn. Durch ſolche und ähnliche Verfügungen ſind jene Fürſten große Wohlthäter ihres Landes geworden. Doch man muß eben nicht immer auf einer ſo ausgezeichneten Höhe ſtehen, um für Obſtcultur mit glücklichem Erfolge thätig zu ſeyn. Wie viel vermag nicht ein verſtändiger Schullehrer? Wie hoch verdient machte ſich nicht der Schullehrer Genßler, aus Oſtheim, um das Dorf Waltershauſen im fränkiſchen Rittercanton Rhönwerra!

Wie ſorgfältig ſammelte er den Herbſt und Winter über alle Kerne des Obſtes, das ſeine Schulkinder aßen, und wie eilte er im Frühlinge, um die Gegenden, die gänzlich baumleer waren, damit anzupflanzen. So ſproßte durch ſeine raſtloſe Sorgfalt eine Menge Bäume empor, welche die Einwohner in der Folge in ihre Gärten und Felder verpflanzten. Sein Ruf in ſeine Vaterſtadt wurde als ein öffentlicher Unfall angeſehen, und laut ſchluchzend gab ihm Alles das Geleite an die Grenze. Die Hauptſache iſt nur, erſt dem Volk Liebe zur Beſchäftigung mit der Obſtcultur einzuflößen. Dann entſteht eine Nacheiferung, von der ſich alles Gute erwarten läßt. So fand ein Reiſender das Schlitziſche Dorf Pfordt in der ganzen Gegend durch ſeine ſchönen Obſtbäume ausgezeichnet. Ihr trefflicher Wuchs, ihre Menge, wo nur ein Platz dazu vorhanden war, ihre ſorgfältige Verwahrung gegen Wind und Wild verrieth einen ſehr geübten Baumgärtner und die glückliche Richtung der Thätigkeit ſeiner Bewohner. Auf ſeine Frage: weſſen Werk dieſes wäre? erfuhr er, daß der Förſter Knabe durch ein ſehr einfaches Mittel

die Baumzucht ſo emporgebracht habe. Es war gewöhnlich, daß der Förſter der Gemeine, wenn ſie ihm ſein Brennholz lieferte, eine Zeche zum Beſten geben mußte. Er machte nun den Vorſchlag, ſtatt dieſer Schmauſerey, die denn doch in ein Paar Stunden vorbey wäre, jedem, der ihm Holz fahren müßte, an einem ſchicklichen Orte gut gepropfte Bäume zu pflanzen. Der Vorſchlag wurde angenommen. Der Förſter ſelbſt war beym Pflanzen zugegen, leitete das Geſchäfte, und ſorgte für die Pflanzung ſo warm, als wäre ſie ſein Eigenthum. So wie nun die Stämme größer und ſchöner wurden, ſo wuchs auch die Freude der Dorfbewohner, vergeſſen war die Zeche, und ſtatt ihrer gedieh eine herrliche, gemeinnützige Anſtalt. Alles verlangte nun, Bäume zu haben; Alles wachte für ihre Erhaltung und der Wohlſtand des Dorfes ward dadurch nicht wenig erhöhet. So könnten Manche auf das Volk mit glücklichem Erfolge wirken, und wie ſehr man auch zu Klagen über den Starrſinn des Volkes und ſeine Vorurtheile gegen alles Gemeinnützige aber Neue oft berechtiget iſt, ſo möchten dieſe eben ſo oft darüber erhoben wer-

werden, daß viele es nicht zu behandeln, ihm etwas nicht hinlänglich werth zu machen verſtehen. Möge Niemand, der in Verhältniſſen ſteht, durch die er über Andre etwas vermag, die ſchöne Gelegenheit verſäumen, durch Beförderung der Obſtcultur ſich um ſeine Zeitgenoſſen und um die Nachwelt verdient zu machen! Tauſende gehen aus der Welt, ohne etwas Bleibendes zurücklaſſen zu können. Sie werden vom Strome der Zeit und des Verhängniſſes gleichſam hingeriſſen, und treten, wie die Welle im Fluſſe hinſchwindet und der folgenden Platz macht, ohne eine Spur ihres Daſeyns aus ihren Verhältniſſen. Mögen ſie doch wenigſtens in einem Baume, von ihnen gepflanzt, noch fortwirken, auch wenn ſie nicht mehr ſind. O von Manchem, der auf einem hohen Poſten in der Welt ſtand, iſt nicht ſo viel Nützliches zurückgeblieben, als von dem vielleicht gemeinen Manne, der unter Augsburgs Stadtthoren die herrlichen Linden pflanzte, unter denen der tapfre Krieger Ruhe und Kühlung ſchon ſo lange fand.

Wir haben ſchon oben im Vorbeygehen der Schwierigkeiten gedacht, die mit einer richtigen Beſtimmung und Charakteriſtik der Obſtſorten

verbunden ſind. Kenntniß der verſchiednen Gattungen und Arten, die man anbauen will, iſt unumgänglich nöthig, um mit Erfolg dieſes Geſchäfte zu treiben. Wiſſen muß man, welche Sorten am tauglichſten ſeyen, zu welcher Zeit ſie Früchte bringen, wie lange ſie dauern und wozu ſie benützt werden können; ohne dieſe Kenntniß geht viele Mühe und aller Aufwand nicht ſelten verloren. Es wird daher nicht unſchicklich ſeyn, hier über die Charaktere der Obſtarten und ihre Beſtimmung Einiges zu ſagen. Sehr erſchwert wird das Studium der Pomologie theils durch die Unſicherheit der Merkmale, theils durch die Nahmenverwirrung, die in ihr herrſcht. Die Einen nahmen von unbedeutenden, oft zufälligen Eigenſchaften die Charaktere her; die Andern blieben bloß bey den allgemeinſten ſtehen, ſo daß man nach ihren Beſchreibungen ſich unmöglich zurecht finden konnte. Hiezu kömmt ein wahres Chaos von Benennungen, da der Eine ſeiner Frucht dieſen, der Andre jenen Nahmen gibt, und dann warm dafür ſtreitet, die ſeinige ſey die ächte, der dieſer Nahme gebühre. Es iſt daher unumgänglich nöthig, daß zur Bezeichnung der

Obſt-

Obſtſorten beſtimmte Merkmale, die leicht ins Auge fallen, aufgeſucht werden. Dieſe dürfen nicht nur von der Frucht allein, ſondern von ihr in Verbindung mit dem Baume und dem Blatte hergenommen werden. In Einem von dieſen Dreyen unterſcheiden ſich gewiß diejenigen, die wirklich verſchiedne Sorten zu heißen verdienen. Kommen hiezu noch treue Abbildungen, es ſey durch Kupfer oder Wachsfiguren, ſo kommt man gewiß aufs Reine, die Nahmen mögen auch noch ſo verſchieden ſeyn. Daß dieſe ſo verwirrt und unzuverläßig ſind, davon laſſen ſich verſchiedne Gründe angeben. Der, der zuerſt eine gewiſſe ihm neue Gattung zog, benannte ſie willkürlich nach dem Orte, nach einem zufälligen Umſtande, oder nach einer Aehnlichkeit, die ihm am meiſten auffiel. Ein Andrer handelte eben ſo willkürlich, und ſelbſt gewiſſe Provincialausdrücke, die nur an Einem Orte gelten, wurden gewählt. Hiezu kam nun auch das Beybehalten von Obſtnahmen aus fremden Sprachen, die zwar der Gebildete richtig ausſprach, oder auch überſetzte, das Volk aber nach ſeiner Weiſe radebrechte und verſtümmelte. So wurde in einigen

Ge-

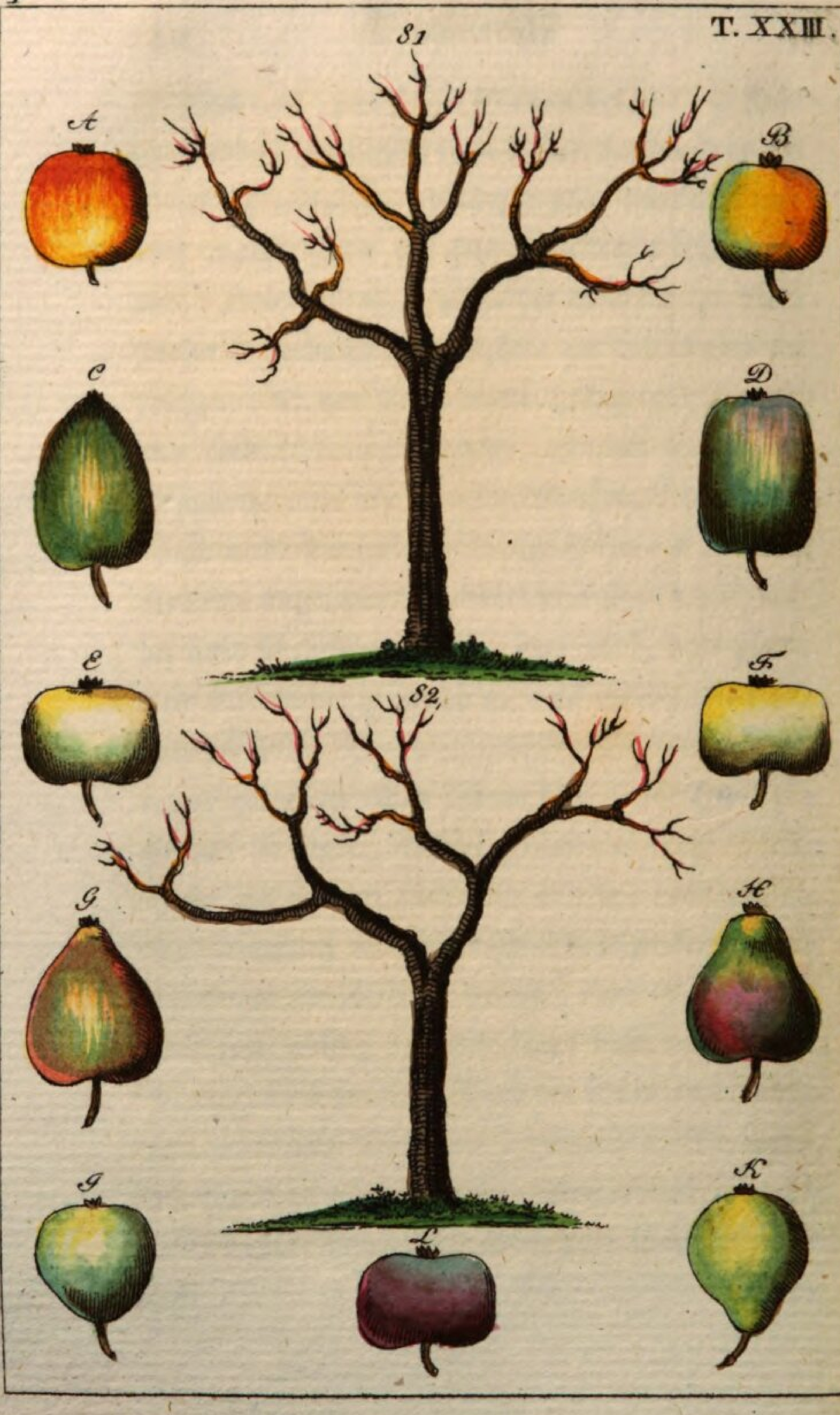
Gegenden aus der Mouille-Bouche-Birn (Mundnetzbirn) die Molkenbuſchbirn. Oft giengen auch die wahren Nahmen mit dem Tode des erſten Pflanzers verloren. Seine nächſten Nachkommen bekümmerten ſich nicht viel darum. Jetzt ſchuf wieder Einer einen neuen Nahmen; denn den erſten wahren aufzufinden, hätte dieſer die Merkmale der Sorten genau kennen müſſen.

Um dieſe höchſt nachtheilige Verwirrung zu enden, haben die Pomologen verſchiedene Wege betreten. Manche nahmen von der Frucht allein, von ihrer Größe, Figur, Farbe, von ihrem Fleiſche, Geſchmacke, Safte ꝛc. die Merkmale her; Andere brachten den Wuchs des Baumes, wieder Andre auch das Blatt, die Knoſpe, die Blüthe ꝛc. mit in Anſchlag. Noch Andre glaubten durch Abbildungen ſichrer, als durch Beſchreibungen zum Ziele zu kommen, was zwar an und für ſich ſelbſt wahr iſt, aber wegen der Treue der Abbildungen und der Koſtbarkeit ſolcher Werke wieder ſeine eignen Schwierigkeiten hat. Und doch liegt alles daran, die Obſtſorten, von denen man reden will, auf eine ſolche Art kenntlich zu machen, daß der Andre darüber durchaus in kei-

nem

nem Zweifel bleibe, von welcher man rede. Denn wenn in ökonomiſchen Rückſichten es ſehr wichtig iſt, zu wiſſen: welche Sorten früher und welche ſpäter kommen? Welche ſich länger halten und welche bald verderben? Welche friſch und welche zum Trocknen beſſer, welche zum Safte, Marmelade, Eſſig ꝛc. am tauglichſten ſeyen? wenn dieſe Fragen für den, der die Obſtcultur ins Große zu treiben wünſcht, ein großes Intereſſe haben: ſo liegt ihm ja alles an der richtigen Kenntniß der Sorten, die man ohne genau beſtimmte Merkmale nicht auswählen kann, ſonſt iſt man in Gefahr, Sorten anzupflanzen, von denen man den Nutzen nicht zieht, den man ſich davon verſprach, und ſeinen vielleicht beſchränkten Platz ſolchen Bäumen einzuräumen, an deren Stelle man einträglichere und nützlichere hätte haben können. Unter den vielen zum Theil künſtlichen Verſuchen, die Obſtſorten charakteriſtiſch zu beſchreiben und in ein Syſtem zu bringen, ſcheinen vorzüglich vier Stücke geſchickt, die Merkmale herzugeben und dieſe ſind: der **Baum** nach ſeinem Wuchſe; die **Frucht** ſelbſt nach ihren Eigenſchaften; das **Blatt**, und endlich die **Zeit der Reife**.

Was nun zuerſt den Baum betrifft, ſo ſieht man dabey auf den Stamm und auf die Krone. Jener iſt entweder ſchwächer oder ſtärker, und dieß macht ſchon ein ſehr kenntliches Merkmal aus. Denn nie wird z. B. der Stamm des Borſtorfer Apfelbaums die Stärke des Stettiners erreichen. An der Krone unterſcheidet man Haupt- und Nebenäſte und Zweige, und an dieſen das Tragholz und die Sommerſchoſſen. Und wer kennt nicht die faſt beſtändige Form der Kronen, die keine ungeſchickte Scheere verkrüppelt hat, und die bald pyramidenförmig, bald rund, bald platt, bald ineinander gewachſen, bald auseinander geſpreitet ſind. Der erfahrungsreiche Kenner darf daher zuweilen einen Baum bloß ſehen, um beſtimmt zu ſagen, welche Früchte er trage. Die Aeſte und Zweige ſind bald quirlig, bald gablig. Das Tragholz wechſelt entweder in gewiſſen Entfernungen um die Aeſte herum, oder es hält dieſe Ordnung nicht; iſt bald kurz, bald lang, bald knorrig, bald gerade. Auch die Sommerſchoſſen geben gute Merkmale zur Charakteriſtik, wenn der Baum in einem geſunden Wachsthume iſt. An ihrer äußerlichen Schale wird man insgemein die


T. XXIII.
S1
A
B
C
D
E
F
S2
G
H
I
K
L

Farbe und die Puncte gewahr, welche die Frucht ſelbſt hat. So erkennt man an den Sommerſchoſſen des Schweizerbergamott-Birnbaumes die grünen und gelben Streifen der Frucht. Es iſt zum Erſtaunen, wie richtig der Blick durch Erfahrung werden könne, ſo daß Mancher ſich gewiß in Abſicht der Frucht nicht trügt, ſobald er nur den Baum und ſeine Zweige ſieht. Freylich kann das nur bey hochſtämmigen Bäumen geſchehen. An den Zwergbäumen hat das Meſſer zu viel verändert, und von einer Krone kann hier vollends keine Rede ſeyn.

Mit Vergnügen erläutern wir unſern Leſern einige der hier vorkommenden Kunſtausdrücke durch Abbildungen. So zeigen wir ihnen einen Obſtbaumſtamm (Tab. XXIII. 81), an dem die Aeſte quirlicht ſich anſetzen. Gablig hingegen ſitzen ſie bey einem andern (82) und nacheinander, d. h. immer einen Aſt auf den andern folgend, ſehen wir bey einem dritten Stamme (Tab. XXIV. 83). An einem vierten (84) bemerken wir die verſchiednen Theile des Holzes, die auch ihre verſchiednen Nahmen tragen. Was der Stamm, die Hauptäſte, die Nebenäſte,

die Zweige dürfen wir unſern mit der Terminologie bereits vertrauten Leſern kaum ſagen. Aber die Sommerſchoſſen, ſo wie das Tragholz verdienen noch unſre Aufmerkſamkeit; jene ſind die ganz neuen Triebe, die ganz gerade aufſchießen und ſich mit der Zeit in Tragholz verwandeln. Dieſes zeigt uns aber die Verſchiedenheit, wie die Aeſte ſelbſt. Ein genauer Blick auf den Baumſtamm, der vor uns liegt, läßt uns rechts unten einen Aſt entdecken, an dem das Tragholz ordentlich abwechſelt; einen andern über demſelben, an dem es unordentlich abwechſelt; einen dritten, an dem es ſehr weitläuftig ſteht, und einen vierten, an dem es knorrig iſt.

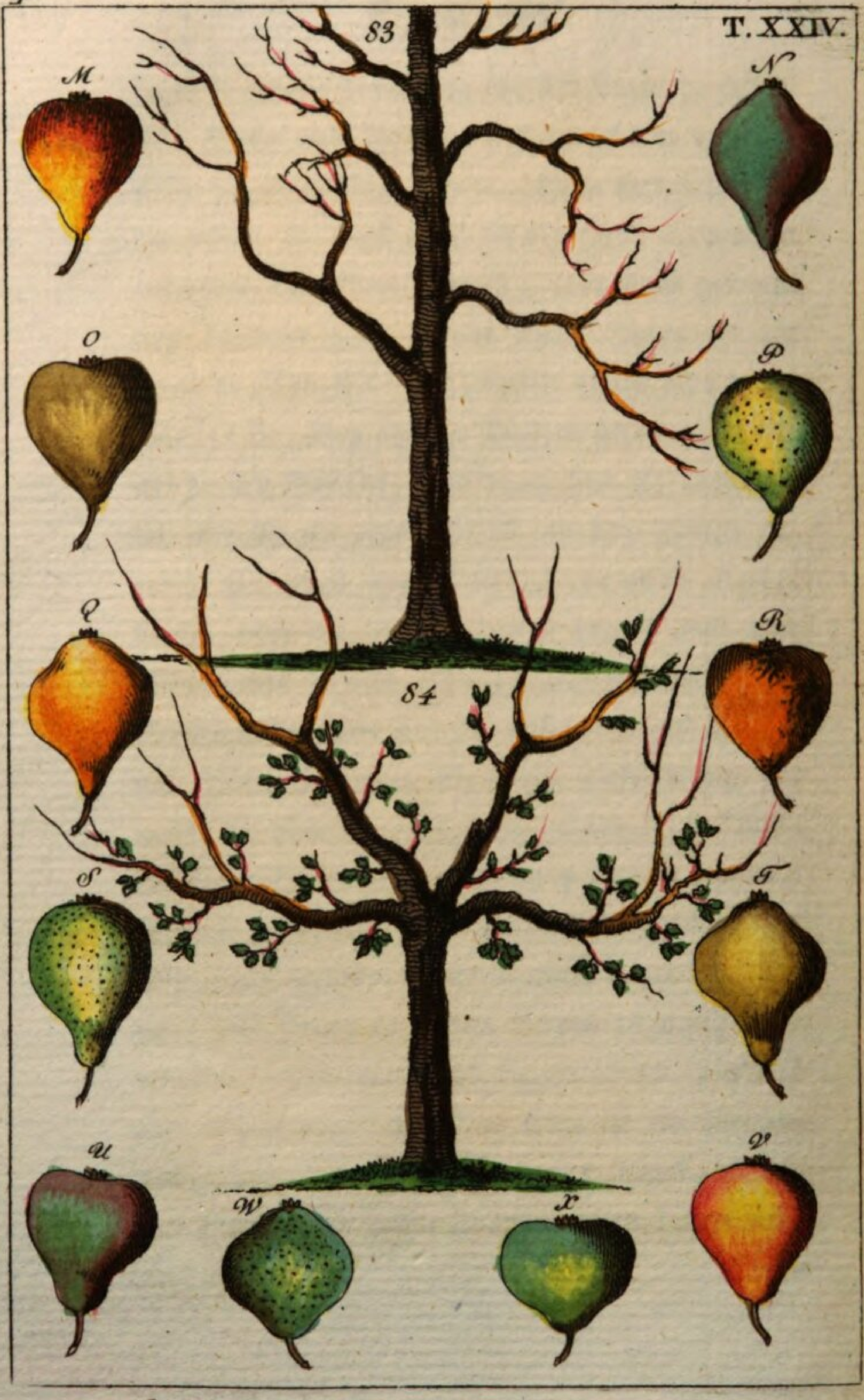
Das Zweyte, wovon bey einer Charakteriſtik der Obſtſorten die Merkmale hergenommen werden können, iſt die Frucht ſelbſt, an der man das Aeußere und das Innere unterſcheiden kann. Zu jenem gehört die Größe, Form, Schale, Farbe, das Auge oder was Chriſt die Blume nennt, der Fruchtſtiel; zu dieſem das Fleiſch, der Saft, der Geſchmack, die Bildung des Kernhauſes, die Dicke und Dünne der Schale.

Zwar

Zwar iſt die Größe einer Frucht äußerſt wandelbar, und Witterung, Boden und Pflege können in Abſicht derſelben auffallende Veränderungen hervorbringen. Inzwiſchen hat doch die Angabe der Größe, das heißt, der Länge und Dicke, in Verbindung mit andern Merkmalen, ihren Nutzen, und der Pomolog wird ſie in einer Charakteriſtik der Obſtſorten ungern vermiſſen. Hiezu kommt die Form und äußerliche Bildung der Frucht. Sie iſt entweder länglich oder rund; mehr lang als rund, oder mehr rund als lang; bauchig, oben abgerundet, am Stiel vertieft, gegen ihn hin dünner, convex oder concav, ſtumpf, abgeſpitzt oder ganz ſpitzig. Man hat beſonders für Birnen und Aepfeln Formentafeln ausgedacht, nach welchen man ihre Geſtalt beſtimmt hat. Inzwiſchen fließen ſie oft ſo ineinander, die Formen grenzen ſo nahe zuſammen, daß es zuweilen ungemein ſchwer iſt, ſie beſtimmt anzugeben.

Doch wird es unſern Leſern nicht unangenehm ſeyn, die in der That ſcharfſinnigen Verſuche vorzüglich die Aepfel und Birnen, dieſes herrliche Geſchenk Pomonens, nach ihren ſo verſchiednen Formen zu beſtimmen und zu claſſificiren, hier

in einer treuen Abbildung vor ſich liegen zu ſehen. Die Höhe und Breite iſts, was bey den Aepfeln zur Grundlage diente. Man findet Aepfel, die eben ſo hoch als breit ſind, und dann entweder kugelförmig rund, oder flach gewölbt und beynahe ganz gerade ſind. Jenes iſt ein runder (Tab. XXIII. A) Apfel, dieſes eine dicke Walze B. Bey andern Aepfeln übertrifft die Höhe die Breite, und dann ſind ſie entweder wie der Bogen eines Cirkels an den Seiten gewölbt C, was ein länglich runder Apfel heißt, oder die Seiten laufen gerade auf, und bilden eine lange Walze D. Wieder andre Aepfel haben eine größere Breite als Höhe; und dann iſt wieder die Seite cirkelförmig gewölbt E, oder beynahe ganz gerade F, in jenem Falle ſpricht man von einem plattrunden Apfel, in dieſem von einer ſtumpfen Walze. Bey noch andern Aepfeln nimmt die Breite nach dem Auge oder dem Butzen zu nach und nach ab, und dann ſind ſie an jenem ſpitzig G oder abgeſtumpft H. Das Eine iſt ein ſpitziger, das Andre ein ſtumpfer Kegel. Dieſe vier Claſſen mit ihren Abänderungen bilden acht


T. XXIV.
83
84
M
N
O
P
Q
R
S
T
U
V
W
X

verſchiedne Aepfelformen. Von den Birnen kann man fünfzehnerley Formen angeben. Sie verändern ſich hauptſächlich an dem Auge, oder gegen den Stiel hin. Dann in der Mitte der Frucht gibt es bey den Birnen keine ſehr merkliche Veränderung. Sie ſind da rund, oder, wie man es nennt, bauchig. Man findet die Birn gegen das Auge hin rund, die Apfelbirn I; oder ſpitzig, die länglichrunde Birn K; oder platt, die plattrunde Birn L. Man findet ſie ferner gegen den Stiel zu entweder ſcharfſpitzig, oder gerade ſpitzig zu, oder ſtumpfſpitzig; von den ſcharfſpitzigen kennt man die rund ausgeſchweift ſpitzige Birn M, die hoch ausgeſchweift ſpitzige Birn N und die platt ausgeſchweift ſpitzige Birn O; von den gerade ſpitzigen: die rundbauchig ſpitzige P, die hochbauchig ſpitzige Q und die plattbauchig ſpitzige R; die ſtumpfſpitzigen ſind entweder ausgeſchweift ſtumpfſpitzig, oder gerade aus ſtumpfſpitzig; zu den ausgeſchweift ſtumpfſpitzigen gehört die rundperlenförmige S, die hochperlenförmige T und die plattperlenför-

mige Birn U; und von den gerade aus ſtumpf-ſpitzigen rechnet man wieder dreyerley Formen, die rundbauchig ſtumpfſpitzige V, die hoch-bauchig ſtumpfſpitzige W und die platt-bauchig ſtumpfſpitzige Birn X.

Dieß ſind die verſchiednen abweichenden Formen, welche die Pomologen unter den Aepfeln und Birnen wahrgenommen haben. Mag es auch Manchem, für den der Geſchmack alles iſt, kleinlich, mögen ihm dieſe Benennungen abentheuerlich vorkommen; gewiß wird doch derjenige, der zuweilen in Verlegenheit iſt, wie er eine ſolche Frucht beſchreiben ſoll, das Verdienſt einer ſolchen Claſſification nach Formen nicht verkennen; denn wenn zu der Formbenennung noch das richtige Maaß angegeben wird, ſo wird dieß hinreichen, ein richtiges Bild von der Frucht zu geben, die man beſchreiben will, und man wird, zumal wenn man noch andre Merkmale hiezu nimmt, ſeinen Zweck gewiß erreichen, ſich dem andern verſtändlich zu machen.

Die Farbe des Obſtes dient ferner zu einem Merkmale desſelben. Sie iſt bald roth, bald grün, bald gelb, bald weißlich, bald von ſehr

verſchiedner Miſchung. Auch ſieht man auf die Puncte, womit es bezeichnet iſt und vergißt aber nicht, die Sommer= und Winterſeite in Anſchlag zu bringen, die einen großen Unterſchied macht. In Abſicht der Schale, oder der Haut der Frucht, muß als Merkmal angegeben werden, ob ſie dünn oder dick, rauh oder glatt, mit wenigen, vielen oder gar keinen braunen Flecken bedeckt ſey. Bey einigen iſt ſie ſo dünn, daß man ſie für ganz ſchalslos anſah, wie z. B. die Birn ohne Schale (Poire ſans peau).

Das Auge der Frucht darf bey der Angabe der äußerlichen Merkmale nicht übergangen werden. Dieſen Nahmen gibt man an einer Frucht demjenigen Theile, der mit dem Kernhauſe auf der dem Stiel entgegengeſetzten Seite in Verbindung ſteht und narbenartig ausſieht. Weil am Fruchtbaume der Ausdruck Auge ſchon in einem andern Sinne vorkommt, ſo ſchlug Chriſt vor, dieſen Theil, der gewiſſer Maßen wirklich die Blume iſt, auch Blume zu nennen. Dieſes Auge der Frucht iſt entweder groß oder klein, flach oder tief, weit geöffnet oder enge; der Stern liegt entweder einwärts oder auswärts rc. So hat z. B. der Erd-

beerapfel ein tiefes geräumiges Loch, das bis ins Kernhaus hinabgeht. Wo dieſes Merkmal ſich nicht findet, da hat man nicht die wahre Sorte vor ſich.

Noch gehört auch zu den äußerlichen Merkmalen der Stiel, ob er lang oder kurz, und wie er mit der Frucht verbunden iſt. Es gibt Birnen und Aepfel, die man bloß darnach benennt. Oft ſcheint der Stiel bloß eine Verlängerung der Frucht zu ſeyn.

Dieß ſind nun lauter äußerliche Merkmale der Früchte, die bey einer Charakteriſtik derſelben erwähnt werden müſſen. Von den innerlichen muß zuerſt das Fleiſch, oder der treffliche gefäßreiche Theil, in dem ſich der Saft befindet, erwähnt und beſchrieben werden. Dieſes Fleiſch iſt bald feſt bald weich, bald milde bald grob, bald ſchmeerig bald ſchmelzend. Hierin hat die Beſchaffenheit des Bodens, der Standort des Baumes und die Beſchaffenheit des Wetters in der Reifzeit einen ſehr großen Einfluß. Auch das Abnehmen der Frucht vor ihrer vollen Reife wirkt auf die Beſchaffenheit des Fleiſches. Man kann jene Voreiligkeit nicht genug tadeln, wodurch Mancher

ſein Obſt ſelbſt verderbt. So bekommen die rau=hen Reinetten, wenn ſie zu frühzeitig abgenom=men werden, eine welke Schale und erhalten nie einen rechten Geſchmack; da ſie hingegen, wenn man ihre volle Reife abwartet, ſchön rund und friſch bleiben, einen vortrefflichen Geſchmack be=kommen und wohl bis ins folgende Jahr aufgehoben werden können. So manches Winterobſt iſt dar=um bey uns weniger zart und gut, als es in an=dern Ländern iſt, weil entweder der Unverſtand es zu frühe abnimmt, oder vielleicht auch ein un=günſtiges Spätjahr vor der Zeit dazu nöthiget.

Schöne innerliche Merkmale gibt das Kern=haus ab. Wenn man nähmlich Kernobſt der Länge nach, das heißt, vom Auge nach dem Stiele zu, mitten durch zerſchneidet, ſo ſieht man in eini=ger Entfernung von den Kammern, in welchen die Kerne liegen, eine Linie, die dieſe Kerne und ihre mit einer Pergamenthaut umgebenen Höhlungen umſchließt. Dieſe Linie iſt durch ihren Lauf, den ſie um die Kammern nimmt, ſehr charakteriſtiſch. Sie richtet ſich nach der Geſtalt der Kammern, aber nicht immer nach der äußerlichen Figur der Frucht. Bald geht ſie rund um die Kernkammern,

bald zieht ſie ſich ins Breite nach den Seiten, bald ins Långliche nach der Spitze und dem Stiele, bald iſt ſie gegen dieſen hin ſpitzig und nach oben zu rund, bald umgekehrt.

Auch der Saft, die flůſſige Feuchtigkeit zwiſchen den Gefåßen, unterſcheidet durch die grӧßere oder geringere Menge deſſelben die Obſtſorten. Ganz ohne Saft iſt wohl keine. Einige aber haben deſſelben eine betråchtliche Menge. Daher fůhren auch einige Sorten bloß davon ihren Nahmen, wie die Mouille bouche und der trockne Martin. Dann wenn jene im Munde ſich faſt ganz auflӧst, ſo låßt hingegen dieſer den Mund ziemlich trocken.

Zwar iſt nichts ſchwerer, als den Geſchmack einer Sache zu beſchreiben nnd davon ein Merkmal einer Sache zu nehmen. Die Urtheile hierůber ſind zu verſchieden, und zufållige Umſtånde haben einen zu großen Einfluß, als daß hierin nicht mit Behutſamkeit geſprochen werden můßte, Indeſſen laſſen ſich doch gewiſſe allgemeine Merkmale angeben. So ſchmeckt bey den Aepfeln immer etwas Saueres, bey den Birnen etwas Sůßeres vor. Man kann von wein-ſauer, angenehm-ſauer,

ſauer, herb ſprechen. Man kann etwas gewürzhaft, eckel-ſüß, honig-ſüß nennen, und ſo dient auch der Geſchmack zu charakteriſtiſchen Beſtimmungen.

Zur Charakteriſtik der Obſtſorten dient auch drittens das Blatt. Unſre Leſer wiſſen ſchon aus der Einleitung, welch eine unbeſchreibliche Mannigfaltigkeit und Verſchiedenheit bey den Blättern ſtatt finde, wie ſehr ſie in Abſicht ihrer Geſtalt, ihres Randes, ihrer Rippen, ihrer Farbe, ihrer Anheftung u. d. m. ſich von einander unterſcheiden. Merkwürdig iſt es, daß die größten Obſtſorten nach Verhältniß das kleinſte Blatt, die kleinſten hingegen das größte haben, und daß ſelbſt die Farbe der Blätter in Verbindung mit andern Merkmalen charakteriſtiſch iſt. Dieß gilt freylich nur, ſo lange der Obſtbaum geſund iſt. Kränkelt er, ſo iſt die Mißfarbe der Blätter eben ſo gewiß ein Zeichen der Zerrüttung in ſeinem Innern, als die üble Farbe eines ſonſt geſund ausſehenden Menſchen von ſeinem Uebelbefinden zeugt. Auch noch im Herbſte, wenn das Laub gelb wird und abfällt, kann man ſehen, welches eine frühere und welches eine ſpätere Sorte iſt. Die frühern

Sorten und die weichern, wenn ſie auch ſpäter reif werden, aber auf dem Lager ſich nicht lange halten, verändern immer auch die Farbe des Laubes am erſten und es fällt ab; dagegen die ſpätern und feſtern Sorten das Laub und deſſen Farbe am längſten behalten. Auffallend iſt hiebey die Ausnahme, daß die kleine Muſcatellerbirn, die doch eine der früheſten iſt, ihr Laub am längſten behält.

Noch kann zu den Charakteren der verſchiedenen Obſtſorten viertens die Zeit der Reife gerechnet werden. Sie allein iſt ſchon, ohne Rückſicht auf Baum und Blatt, ein ſehr beſtimmtes Kennzeichen. Mag auch eine Birn mit der andern die größte Aehnlichkeit haben, wenn die Zeit ihrer Reife auffallend verſchieden iſt, wenn die Eine im Anfange des Sommers, die Andre im September reif wird: ſo können ſie unmöglich von einerley Sorte ſeyn. Auch der Umſtand, ob ſie am Baume oder erſt auf dem Lager völlig reif wird, und wie lange ſie ſich auf dieſem hält, kommt dabey in Betracht.

Dieß ſind nun die Merkmale, auf die man ſeine Aufmerkſamkeit richtet, um die Obſtſorten von einander zu unterſcheiden. Hier iſt, wie unſre

Leſer

Leſer leicht einſehen, von keiner botaniſchen Beſtimmung der Claſſen und Ordnungen die Rede, wo die Blüthentheile die Hauptſache ſind; nur die Anordnung der verſchiednen Sorten betrifft es hier und ihre richtige Kenntniß. Dazu bedarf es aber nicht immer alle dieſe Merkmale anzuführen. Oft iſt ſchon die äußere Geſtalt und die Zeit der Reife entſcheidend, welche Sorte dieß ſey. Nur wenn dieſe noch nicht ganz gewiß machen, wird Fleiſch, Schale, Kernhaus, Geruch, Geſchmack, Blatt zu Hülfe genommen; dieß alles vereinigt wird am Ende doch zu einem ſichern Urtheile führen.

Wenn die Pomologen von den Obſtſorten ſprechen, ſo hören wir von ihnen gewiſſe Ausdrücke und Kunſtwörter, womit ſie die Verwandtſchaft, die nähern oder entferntern Verbindungen, in der ſie miteinander ſtehen, bezeichnen. Sie ſprechen von Familien, von Geſchlechtern, Gattungen, Arten, Spielarten ꝛc. Was wollen ſie damit ſagen? Sie betrachten z. B. alle Bäume als eine zahlreiche Claſſe von Weſen, die ſich in zwey große Familien ſcheiden: die Obſtbäume, die genießbare Früchte tragen und die wilden Bäume, die dem Menſchen nichts Genießbares darreichen.

Die

Die Familie der Obſtbäume iſt ſehr groß und wird deßwegen von ihnen in viele Geſchlechter getheilt. Dieſe ſind das Birngeſchlecht, das Apfelgeſchlecht, das Kirſchengeſchlecht u. ſ. w. Andre theilen ſie lieber nach ihrer Fruchtart in Kernobſt, Steinobſt, Schalenobſt, Beerenobſt. Da nun aber unter den Birnen, den Aepfeln wieder einige mehr, die andern weniger Merkmale gemein haben, ſo wählen ſie den Ausdruck Gattungen für die in einigen Dingen mehr miteinander übereinkommenden. Sie finden, daß die Muſcatellerbirnen anders ſchmecken, als die Butterbirnen; die Reinetten anders, als die Caevillen oder Erdbeeräpfel. Solche Unterſchiede bezeichnen ſie mit dem Worte Gattung und ſagen alſo: die Reinetten ſeyen eine Gattung von dem Geſchlechte der Aepfel aus der Familie der Obſtbäume. Weil ſie aber auch bemerken, daß unter den Birnen, den Aepfeln einige ſehr verſchieden geartet ſind, indem mehrere unter ihnen genau ihre Zeit halten, und entweder Sommer- oder Herbſt- oder Winterbirnen ſind, ſo daß z. B. ganz gewiß die Sommerbergamotte nie zur Winterbergamotte wird, ſondern immer das bleibt, wie ſie einmal geartet iſt: ſo

ſo glaubten die Pomologen, mit dem Ausdrucke Art dieſen Unterſchied am Beſten zu bezeichnen. Sie ſagen demnach: die Sommerbergamotte ſey eine gewiſſe Art von Bergamotte. Noch kann man ſie auch von Abarten und von Spielarten ſprechen hören; jenes, wenn ſie große und kleine, langſtielige und kurzſtielige ꝛc. von derſelben Art finden; dieſes, wenn nach der Vermiſchung des Blüthenſtaubes verſchiedner Sorten, die ſich in der Blüthenzeit nahe ſtanden, die Kerne des davon kommenden Obſtes geſteckt und zu Bäumen aufgezogen werden, woraus eine Obſtſorte entſteht, die weder der Einen, noch der Andern ganz gleich iſt. Nach dieſem Sprachgebrauche der Pomologen, der freylich mit dem in der Einleitung gedachten der Syſtematiker nicht ganz übereinkommt, den wir aber doch kennen müſſen, um ihre Schriften zu verſtehen, wäre z. B. die Goldreinette eine Abart von der Winterart der Reinettengattung, die zum Geſchlechte der Apfelbäume unter der Familie der Obſtbäume aus der Claſſe der Bäume gehört. Was aber den Ausdruck Sorte betrifft, ſo wird dieſer vermiſcht und allgemein bald für Geſchlecht, bald

für Gattung, bald für Art gebraucht, und man ſagt eben ſo gut Obſtſorte, als man Birnſorte, Reinettenſorte ſpricht.

Wir haben ſchon im Vorbeygehen der Wichtigkeit der Baumſchulen für die Obſtcultur gedacht. Ohne ſie iſt kein glückliches Gedeihen derſelben möglich. Allein auch in Rückſicht ihrer müſſen wir einiges im Allgemeinen vorausſenden, ehe wir zu den Obſtgattungen und Arten ſelbſt kommen. Man hört viel von Wildlingen reden, die man veredeln müſſe. Unter ihnen kann man entweder ſolche Reiſer verſtehen, die man aus den Kernen der Früchte ſelbſt gezogen hat, oder ſolche, die man in Wäldern oder unter wildwachſendem Geſträuche hat aufſuchen und ausheben laſſen. Auch ſolche, die an den Wurzeln der Bäume ausgelaufen ſind, und Schnittlinge von den ein- und zweyjährigen Sommerſchoſſen der Bäume. Eigentlich ſollte man nur die erſten, die wirklich aus Kernen gezognen, Kernreiſer, die andern aber Wildlinge nennen. Der Franzoſe hat für die dreyerley Verhältniſſe, in der ſich der Obſtbaum von ſeiner Jugend an befindet, dreyerley Benennungen: die Kernſchule (*Pepiniere*), die Edel-

ſchule (*Batardiere*) und die Pflanzung (*Plantage*). In der Kernſchule werden die Bäume aus ausgeſäeten Kernen gezogen; in der Edelſchule ſetzt man die Bäumchen mit den Wildlingen zuſammen, um ſie zu veredeln, denn hier gibt der Baum durch die Verbindung von zwey verſchiednen gleichſam einen Baſtard; und in der Pflanzung wird der nun zu hinlänglicher Größe erwachsne Baum für immer untergebracht, um da beſtändig zu ſtehen und die Früchte zu tragen, die man von ihm erwartet. Da in Abſicht auf den glücklichen Fortgang der Obſtcultur die Anlage und Pflege der Baumſchulen ſo ungemein wichtig iſt, ſo werden es unſre Leſer uns vielleicht Dank wiſſen, wenn wir ihnen darüber die Erfahrungen einiger der berühmteſten Pomologen bekannt machen.

Vor allen Dingen muß der, der eine Kernſchule anlegen will, ſchon den Platz mit Vorſicht wählen. Nicht jeder ſchickt ſich zu jeder Obſtſorte. Der Lage nach muß zwar Luft und Sonne auf dieſen Ort wirken können, aber ja nicht zu frühzeitig, weil ſonſt die zu bald hervorgelockten Keime bald wieder zerſtört, oder doch

wenigſtens ſehr zurückgeſchlagen werden. Der Boden für die Kernſchule darf nicht ganz ſchlecht ſeyn, allein es iſt auch nicht nöthig, daß er von der beſten Art ſey. Verzärtlung hilft hier ſo wenig, wie in der Erziehung des Menſchengeſchlechtes etwas. Wie ſchwer wird das in rauhern Umgebungen fortkommen, das bey ſeiner erſten Entwicklung ſchon verwöhnt wurde. Eine gute nicht fette Gartenerde, die man vor Winters tief gegraben hat, damit die Erde ausfriere und Regen- und Schneewaſſer mit ſeinen Salzen gut eindringe, iſt am beſten dazu. Für Kirſchen nur muß das Land ſchon im Frühjahre vorbereitet werden. Der gegrabne Boden bleibt einige Zeit ſo liegen, bis er ſich geſetzt hat. Zur Bildung der Wurzel nach mehrern Seiten hin hält ein erfahrner Pomolog dieß für beſſer, als wenn die Wurzel zu tief lockern Boden findet und ſo bloß in die Tiefe fortgeht, was, wenn der Boden rajolt wird, der Fall iſt. Sobald ſich der Boden geſetzt hat, überzieht man ihn mit einem ſtarken Rechen, und ſäet dann die Kerne. Für dieſe iſt es nicht gut, wenn ſie zu tief unter die Erde kommen. Der Keim arbeitet ſich ſonſt zu ſchwer empor; auch muß er ſich

kräuſeln, was wohl verdrehte Wurzeln geben kann. Man thut daher am Beſten, wenn man in den gleichgezogenen und mit der Schaufelfläche etwas gleichgedrückten Erdboden, einen Fuß weit von einander abſtehende, etwa einen Zoll tiefe Furchen macht, in ſie etwa zwey Finger breit ſeine Kerne legt, und ſie einen Daumen dick mit leichter guter Erde oder auch Miſtbeeterde bedeckt. Dieß erleichtert ihr Aufgehen und Wachsthum ungemein. Mit Freuden wird man im Frühjahre ſeine Ausſaat zum Vorſchein kommen ſehen und durch die Furchen zwiſchen den Reihen im Stande ſeyn, theils das Unkraut auszureuten, theils aber auch die verſchiednen Sorten mit Zeichen zu verſehen. In Anſehung der Zeit, die Obſtkerne zu ſäen, verdient folgende Erfahrung eines Obſtpflanzers bekannt und unterſucht zu werden. Kurz vor dem Winter ſetzt er die Beete in Bereitſchaft und zieht die Furchen oder Rinnen. Auch verwahrt er an einem trocknen, froſtfreyen Orte einen hinlänglichen Vorrath geſiebter Erde. Hat nun auch der December die Beete mit Schnee bedeckt, ſo läßt er dieſen wegkehren, legt die Kerne in die gefrornen Rinnen, bedeckt ſie mit der klaren Erde und

läßt den weggeſchafften Schnee wieder darüber hinwerfen. Ueber Erwartung reichlich ſoll dann im Frühjahre das Aufkeimen erfolgen.

Aber wie verſchafft man ſich einen hinlänglichen Vorrath von Kernen zu einer ſolchen Kernſchule? Man kann freylich die Kerne des Obſtes, das man ſelbſt ißt, ſammeln und auch ſeine Freunde um dieſe Gefälligkeit bitten. Aber damit geht es etwas langſam her; auch werden die Kerne, bis man eine hinlängliche Menge beyſammen hat, etwas alt und trocken. Ueber dieß kommen ſo die Obſtarten durcheinander, was in einer wohleingerichteten Kernſchule eben nicht zu rathen iſt. Eben darum haben Andre wildes Obſt aus den Wäldern Korbweiſe ſammeln laſſen, und es roh und zuſammengefault auf die Beete ihrer Kernſchule gebracht. Allein dieſe wilden Kernreiſer geben bey weitem keine ſo ſchönen Stämme, als die Kerne von ſchon lange cultivirten Bäumen. Mäuſe und Würmer ſtellen dem wilden ausgeſtreuten Obſt ſehr nach, und die Pergamenthaut des Kernhauſes hindert nicht ſelten das Hervorſproſſen des Keimes. Noch weniger iſt zu rathen, das Obſt erſt zuſammenfaulen zu laſſen, um wenn man

man das Flüſſige als Eſſig davon genommen hat, die Trebern mit den darin befindlichen Kernen auszuſäen. Dieſe leiden nicht wenig durch die Schärfe der Feuchtigkeit, in der ſie eine Zeitlang gelegen haben. Am beſten bleibt es immer, aus allem Obſte, das man in ſeiner Oekonomie zu verſchiednem Gebrauche anwendet, die Kerne auszuſchneiden und ſie bald nachher in dem ſchon zubereiteten Beete unterzubringen. Von den Mäuſen iſt nichts zu fürchten, da dieſe im Winter ſich aus ihren Höhlen und Gängen nicht ſo weit herauf an die Oberfläche wagen. Da aber die Hühner die Kerne gern herausſcharren, ſo muß man, wenn man dieſe nicht auf andre Weiſe von der Kernſchule abhalten kann, die Saat mit etwas Reiſig überdecken. Dieſes Legen der Kerne kann nach und nach geſchehen, ſo wie man zu Kernen gelangt. Das längere oder kürzere Liegen in der Wintererde hat auf die frühere oder ſpätere Entwicklung des Keimes keinen Einfluß. Nur muß man den Kern wohl trocken werden laſſen, und vor rauher freyer, wie vor heißer Stubenluft hüten.

Leichter ſammelt man die Kerne des Steinobſtes, als des Kernobſtes. Man braucht ihrer

nicht ſo viele. Auch fallen ſie in Zeiten, wo man ſie leicht ſogleich aufs Beet bringen kann. Um hinlängliche Kirſchſteine zu bekommen, kann man ſie von den Vogelkirſchen oder den ſogenannten Zwieſelkirſchen nehmen, die in den Wäldern ſehr häufig wachſen. Auf Kernreiſern von ihnen gedeihen die meiſten andern Sorten. Andere Kirſchenſteine, und die von Apricoſen, Pfirſchen, Pflaumen ꝛc. ſammelt man, ſo wie man dieſes Obſt ißt, oder Saft, Marmelade, Mus aus ihnen bereitet. Bey den Zwetſchgen und dem Anlegen einer Kernſchule von ihnen iſt eine eigne Vorſicht nöthig. Durch Schaden hat ſich ein erfahrner Landwirth darüber belehrt. Lange mißglückte ihm die Ausſaat; die Kerne giengen nicht auf, er mochte ſie bald nach dem Abnehmen vom Baume, oder nachdem er ſie ſchon eine Zeitlang in Sand aufbewahrt hatte, er mochte ſie mit oder ohne ihr Fleiſch ſäen; ja ſelbſt bey denen, die er vor dem Säen mit einem Hammer geklopft hatte, um dem Keime den leichtern Zufluß der Feuchtigkeit und der Luft zu verſchaffen, ſah er keinen glücklichern Erfolg. Wann alles keimte, ſo blieben die Zwetſchgenſteine zurück, und er fand ſie

in

in der Erde noch ganz unentwickelt und der innere Kern mit Moder umgeben. Bey einem Freunde lernte er erſt die Zwetſchgenſteine bey der Ausſaat nicht unter die Erde bringen, ſondern bloß auf das Beet ſtreuen und auftreten. Regen und Luft, Schnee und Nebel, Wärme und Kälte machen dann die obere Seite des Steins, während des Herbſtes und des Winters mürbe, ſo daß im Frühjahre Wärme und Feuchtigkeit leichter eindringen kann, und es den Keim nun, wenn alles ſich verjüngt emporarbeitet, weniger Mühe koſtet, ſeine Feſſeln zu zerſprengen. Ueberhaupt ſcheint der Zwetſchgenbaum unter den zahmen Obſtbäumen dem rohen Naturſtande noch am nächſten zu ſtehen. Er kommt in ihm ohne Pflege fort, wird, wie er wild aufwuchs, in Gärten verpflanzt, wächst im Graſe leichter empor, als auf ordentlichen Beeten und behält in ſeiner Jugend noch lange die Dornen, die von ſeiner Wildheit zeugen. Dieſes leichte Heranwachſen ohne alle Pflege des Bodens und des Stämmchen macht, daß man zuweilen da, wo keine Zwetſchgenbäume ſtehen und wo Niemand einen anpflanzte, doch einen ſolchen findet. Lächerlich wäre es, wie Jemand wollte,

anzunehmen, der Schöpfer habe die Kraft in den Boden gelegt, ſolche Bäume von ſelbſt, ohne Stein oder Samen hervorzubringen. Sicher hatte da Jemand einen ſolchen Stein hingeworfen. Im Gehen ward er eingetreten, Luft und Wärme und Feuchtigkeit vollendeten nun die Pflanzung ohne weiteres Zuthun eines Menſchen. Noch ein Paar Bemerkungen fügen wir hinzu, ehe wir von der Kernſchule zur Edelſchule übergehen. Um recht geſunde Kernreiſer zu bekommen, hat man gerathen, das beſte, reifſte Obſt ganz, ohne es ſeines Fleiſches zu berauben, mit dem Stiele unterwärts in geackertes oder gegrabnes Land zu bringen, und wenn die Reiſer emporkommen, nur die beſten und ſtärkſten auszuwählen, die ſchwächern, ſchlechtern aber wegzuwerfen. Noch ſcheinen über dieſen Vorſchlag, deſſen Ausführung denn doch bey der Anlage einer Kernſchule im Aufwande einen ziemlichen Unterſchied macht, nicht hinlängliche Erfahrungen angeſtellt zu ſeyn, um ſich entſcheidend dafür zu erklären. Weit unbeſtreitbarer iſt der Nutzen eines andern Vorſchlages, beym Sammeln der Kerne die Sorten abzuſondern und jeder einen eignen Platz auf dem Beete anzuweiſen.

Es iſt nicht unwichtig, zu wiſſen, welche Sorte man einſt bey der Propfung zur Unterlage wählt, da das Gedeihen des Propfreiſes nicht ſelten davon abhängt, je nachdem es auf einen Stamm gepfropft wird. Auch iſt es in der That ein Uebelſtand, wenn man Sorten, die einen ſtärkern Stamm treiben, auf eine Sorte propft, die einen ſchwächern haben, z. B. einen Klapperapfel auf ein Borſtorfer Kernreis. Dann erlangt der obere Theil eine ausnehmende Stärke, der untere hingegen bleibt ſeiner Natur nach ſchwach und dünne.

So hätten wir nun eine Kernſchule, hätten die erſte Grundlage zu Obſtanlagen. Aber damit iſt lange noch nicht alles geſchehen. Zwar dürfen wir nicht zweifeln, daß auch aus Kernen Obſtbäume werden, die, ohne verſetzt oder verpflanzt zu werden, Früchte tragen können. Man wird ſogar einige Jahre früher dieſe erhalten, als wenn der Baum durch die Kern- und Edelſchule in die große Pflanzung wandern muß; allein daß ſie im letztern Falle reichere und beſſere Früchte tragen, und daß der ganze Baum weit vollkommner wird, iſt unwiderſprechlich. Hiezu trägt ſchon die Veränderung, die durch das Verpflanzen aus der

Kernſchule in die Edelſchule, und aus dieſer in die Pflanzung mit der Wurzel vorgeht, viel bey. Es wird nähmlich dem Stämmchen die Pfahlwurzel genommen und dasſelbe genöthiget, mehr Seitenwurzeln zu treiben. Der Baum erlangt dadurch mehr Kräfte, neue Aeſte und Zweige zu treiben, und indem ſich die Wurzel mehr um die Oberfläche verbreitet, ſo ſtrömt auch den Früchten reichlichere Nahrung zu.

Doch wir müſſen nun unſre Leſer in eine wohlangelegte Edelſchule führen, um zu hören: was es da für Beſchäftigungen gebe? Unſtreitig mehr, als in der Kernſchule. Hier kommt alles darauf an, dem Baume ſeine Bildung und Beſtimmung zu geben, wovon ſeine Nutzbarkeit abhängt; und die Lage und der Boden der Edelſchule, die Verpflanzung der Stämme in dieſelbe, die Art und Weiſe ihrer Veredlung, ihre Behandlung zum Beſten ihres Wachsthumes, und ihre Ausbildung zu ſchönen, wohlgeſtalteten Bäumen, dieß werden die vorzüglichſten Stücke ſeyn, die unſre Aufmerkſamkeit verdienen.

Die beſte Lage für Edelſchulen, glaubt man, ſey, wenn ſie gegen Morgen und gegen Mittag,

oder

oder gegen Mittag und Abend offen, gegen Norden aber und vorzüglich gegen Nordoſt durch einen Berg oder durch einen Wald geſchützt ſind. Wohlthätig wirkt die Morgen= und Abendſonne auf die Gewächſe. Bekanntlich beginnt es, wenn die Sonne am Horizonte heraufſteigt, auch nach einer gelinden Nacht, etwas kälter zu werden. Dann friert es im Frühjahre im Schatten noch ziemlich heftig fort, während es da, wo die erſten Sonnenſtrahlen hinfallen, warm wird. Auch trocknet dann die Näſſe des Thaues bald weg, der im Froſte den Gewächſen am meiſten ſchadet, und die um den Baum erwärmte Luft ſetzt die Säfte in Bewegung und gibt den jungen Trieben ſchon mehr Kraft, den Wirkungen des Froſtes zu widerſtehen. Haben die jungen Stämmchen die Mittagsſonne allein, ſo lockt ſie das Frühjahr bald hervor; ſie ſind dann einer zu großen Trockenheit und den Verwüſtungen der Raupen zu ſehr ausgeſetzt. Am zuträglichſten ſcheint für eine Edelſchule eine freye, offene Lage auf dem platten Lande. Seyen auch da die Stämmchen einigen rauhern Winden ausgeſetzt, ſo werden ſie dadurch auch etwas abgehärtet, und Luft und

Sonne haben das ganze Jahr hindurch freyern Spielraum.

Sehr wichtig für das Gedeihen der jungen Pflegkinder in der Edelſchule iſt der Boden. Eine unſchickliche Wahl desſelben kann auf mehrere Jahre alle Hoffnungen vereiteln. Dieß erfuhr Sickler, und legt darüber, zur Warnung Anderer, das offenherzigſte Bekenntniß ab. Im gemeinen Leben hört man am häufigſten die Ausdrücke: leichter, ſchwerer, warmer, kalter, ſchlechter Boden. Leicht iſt der, der die Feuchtigkeit zwar bald aufnimmt, aber auch ſchnell wieder trocknet. Ein ſolcher heißt auch trocken, mager. Der ſchwere Boden hält die Feuchtigkeit lange, und heißt daher feucht, fett. Jener iſt warm, dieſer kalt; ſchlecht aber kann eigentlich nur der genannt werden, der weniger als zwey Fuß tief Steinlagen oder Waſſerquellen enthält; jeder andre kann verbeſſert werden. Unſre Leſer kennen ſchon aus der Einleitung die verſchiednen Erdarten, die man freylich nicht immer einzeln, ſondern größtentheils vermiſcht antrifft, und die man Garten- Leimen- oder Thon- Sand- Kalkerde nennt, je nachdem die Eine oder die Andre in der

Vermiſchung vorwaltet. Die vorzüglichſte bleibt immer die Gartenerde, die aus verfaulten animaliſchen und vegetabiliſchen Theilen beſteht. Sie enthält ſehr viel Nahrungsſtoff, und in ihr können ſich die Wurzeln des Baumes, wegen ihrer Lockerheit, leicht durcharbeiten. Fleißiges Auflockern dieſer Erde vertritt hier oft die Stelle der Düngung und verſchafft der Luft den Zugang. Iſt Leimen oder Thon die herrſchende Erdart, die freylich für eine Edelſchule nicht taugt, weil in feuchtem Wetter ein ſolcher Boden kalt, in dürrem ſpröde, hart und arm am Nahrungsſtoff iſt; ſo kann dieſer Fehler theils durch öfteres Umſtürzen, theils durch Beymiſchung anderer Erdarten verbeſſert werden. Durch jenes wird die gehörige Lockerheit befördert, die dem Thau, dem Regen, der Luft, der Sonnenwärme den Eingang verſtattet; dieſes geſchieht am Beſten durch Beymiſchung des Kalkmergels. Dieſer löst den zarten Leimen auf und zertheilt ihn. Es iſt hier der Ort nicht, ausführlich von den verſchiedenen Arten des Mergels und ſeinem Einfluß auf die Verbeſſerung des Bodens ausführlich zu reden. Wer ſich darüber zu belehren wünſcht, der wird in be-

ſondern Schriften darüber ſeine Wißbegierde be-friedigen können. Daß die Düngung zur Verbeſſerung des Bodens viel beytrage, iſt wohl längſt bekannt; allein was den Boden der Edelſchule betrifft, ſo iſt nicht zu rathen, ihn zu ſehr zu düngen. Zwar macht es Vergnügen, die jungen Stämmchen in zwey, drey Jahren freudig und hoch emporwachſen zu ſehen; allein da man nicht wiſſen kann, welchen Boden ſie bey ihrer Verpflanzung antreffen werden, ſo kann ihnen die gar zu gute Jugend in der Folge für ihr Wachsthum ſo nachtheilig werden, als im Menſchenleben bey dem unter Ueppigkeit und im Ueberfluß erzogenen, wenn er nun dulden und entbehren ſoll. Deßwegen mißrathen auch ſo viele Stämme nach der Verpflanzung, weil der Unterſchied zwiſchen dem Boden, den ſie jetzt bekommen, und dem, den ſie zuvor hatten, zu groß iſt. Gewächſen, die man nicht treiben will, was oft übertreiben heißt, iſt mäßige Düngung eines gut gemiſchten Bodens am zuträglichſten. Eine glückliche Miſchung nennt Sickler etwas weniges Sand, etwas mehr Kalk, noch mehr Gartenerde und einen guten Theil Leimen. Was die

Be-

Bearbeitung dieſes Bodens zur Edelſchule betrifft, ſo iſt ein Unterſchied, ob derſelbe vorher wüſte lag, oder ſchon andres Tragland geweſen iſt. Im erſten Falle wird er im Herbſte gepflügt und umgeriſſen, und er bleibt ſo bis zum Frühjahre liegen. Herbſtregen, Froſt und Schnee treffen nun die Wurzeln, ſetzen ſie in Fäulniß und machen die Erde mürbe. Im Frühling, wo das umgerißne Land von Neuem zu grünen anfängt, wird wieder gepflügt und geeggt, und das Unkraut und die Steine bey Seite geſchafft. Dieß wird wiederhohlt, bis man im Herbſte die Pflanzung ſelbſt vornimmt. Iſt auch der Boden ſchon Tragland geweſen und durch andre Gewächſe ausgeſogen, ſo kommt durch dieſes Pflügen und Umreißen die ausgeruhte Erde oben auf und iſt fähig, deſto mehr Feuchtigkeit uud Salze aus der Luft aufzunehmen, und zu ihrer Fruchtbarmachung ſich damit zu ſättigen. Man darf nicht fürchten, daß der unten heraufgebrachte Boden wild und unfruchtbar ſey. Gewiß drang Manches von den öhligen und ſalzigen Theilen des Düngers von dem **über** ihm bearbeiteten Acker in ihn hinab, ſo daß der untere Theil oft einen mächtigen Vor-

rath von guten Nahrungsſtoffen hat. Zu rathen iſt aber nicht, daß ein Land, das vorher Edelſchule war, gleich wieder dazu genommen werde. Die Wurzeln der Stämmchen dringen tief, breiten ſich ſehr aus und zehren alſo den Boden ungemein aus. Da nun jede Pflanze die Theile aus der Erde aufnimmt, die ſich für ihre Natur und ihr Weſen ſchicken, ſo kann der Vorrath bald aufgezehrt werden, und es gilt auch hier die Regel des Feldbaues: einerley Frucht nicht zweymal hintereinander auf Einen Acker zu bringen. Man thut daher ſehr wohl, ein ſolches Land, das Edelſchule war, ehe man es wieder dazu beſtimmt, ein Paar Jahre zu düngen und mit andern Gewächſen zu bepflanzen, etwa mit weißen oder gelben Rüben, die man darin verfaulen läßt.

Iſt nun der Boden gehörig vorbereitet, dann wird zur Anpflanzung der Edelſchule geſchritten, d. h. die Kernreiſer und Wildlinge werden gepflanzt. Ueber die beſte Zeit dazu iſt man nicht gleicher Meinung. Einige rathen den Herbſt, wenn das meiſte Laub von den Bäumen gefallen iſt, Andre das Frühjahr. Dieſen letztern tritt Sickler bey, der die Erfahrung gemacht hat, daß ſeine im Herb-

Herbſte in die Edelſchule verpflanzten Kernreiſer im nächſten Frühjahre kein rechtes Wachsthum bekamen. Da die Kernreiſer im Winter doch nicht anwurzeln können, weil dazu neue Würzelchen gehören, das Geſchäfte des Vegetirens aber während des Winters gleichſam ſtille ſteht: ſo kann der Froſt nachtheiliger auf die Wurzeln wirken. Wird hingegen im Frühjahre, wo neues Leben und Thätigkeit in der ganzen Natur erwacht, das Verſetzen vorgenommen, ſo wird das Geſchäfte des Vegetirens nur kurze Zeit unterbrochen; die Gefäße der Wurzeln, zum Einſaugen und Fortſchaffen der eingeſaugten Säfte, ſind nicht verſchrumpft, nicht aus der Gewohnheit gekommen, und mit mütterlichen Armen umfaßt der erwärmte Erdboden ſogleich den neuen Ankömmling. Da der Baum durch die mannigfaltigen Operationen, die beym Verſetzen vorgehen, krank, ſehr krank gemacht wird: ſo kann er im Herbſte, wo ſein Organismus ohnehin ſchon in Unthätigkeit geräth, in den naſſen, kalten Boden verſenkt, ſich weit ſchwerer erhohlen; die Halblähmung ſeiner Wurzeln und ſein Abſterben kann dadurch vollendet werden. Es iſt daher das Frühjahr auf jeden Fall

zuträglicher. Merkwürdig iſt die Erfahrung, die ein Paar aufmerkſame Baumpfleger gemacht haben wollen, daß nähmlich der junge Baum mit aller Kraft den Sommer über in die Höhe ſtrebt, in die Dicke aber faſt gar nicht zunimmt. Das letztere geſchieht erſt im Herbſt, wenn die Blätter abgefallen ſind. Die nun mangelnde Wärme läßt den Saft weniger nach oben ſtreben und mehr auf ſeinem Wege verweilen, wodurch der Stamm an Dicke gewinnt.

Die Kernreiſer müſſen zum Verſetzen in die Edelſchule mit Vorſicht aus der Kernſchule genommen werden. Das gewaltſame Ausziehen beſchädigt manche an den Wurzeln, und es iſt demnach beſſer, ſie mit dem Grabſcheite auszuheben. Dieſe ſortirt man nach ihrer Größe und Güte, um die einander gleichen auf Ein Beet der Edelſchule zu bringen. Schon der ſchönere Anblick, den die Gleichheit gewährt, empfiehlt dieſes Sortiren. Hiezu kommt die Erleichterung beym Kopuliren, indem man, wenn man an einer Reihe damit anfängt, gern auf alle Stämmchen Kopulirreiſer ſetzt. Wechſeln aber ſtarke mit ſchwachen, hohe mit niedern Stämmen, ſo hält das Anpaſſen

lange auf. Endlich laſſen ſich auch die Beeten der Edelſchule, wenn Gleiche bey Gleichen ſtehen, eher räumen und auf eine andre Art benützen, indem man die hinlänglich größern Stämmchen in die Pflanzung bringt und nur das Beet, wo die kleinern, die noch eine Zeitlang in der Edelſchule weilen müſſen, beyſammen ſtehen, eine Zeitlang den Raum einnimmt. Gut iſts, in der Edelſchule gleichſam ein Lazareth zu haben für die, die gar nicht recht fortwollen, um Proben zur Verbeſſerung ihres Wachsthumes mit ihnen zu machen. Nach dem Sortiren geht es an das Beſchneiden und Verſtutzen der Kernreiſer. Man vermeidet dabey gern ſtarken Sonnenſchein und rauhe Frühlingsluft, und ſetzt ſie einſtweilen, bis man das Geſchäfte an mehrern verrichtet hat, in ein Gefäß mit ſo viel Waſſer, daß die Wurzeln bedeckt werden. Das Verſtutzen geſchieht ſowohl am Oberholze als an den Wurzeln. Man darf nicht ſorgen, daß dieſes Beſchneiden ſeiner künftigen Größe ſchade; im Gegentheil wird das geſtutzte Kernreis gar bald das überhohlen, von dem durchaus nichts weggeſchnitten worden iſt. Doch muß das Stutzen der Wurzeln mit Maaß ge-

geſchehen. Oft bringen die Kernreiſer aus dem Winterſtande eine ſolche Menge Haarwurzeln, daß ſie damit wie mit einem Pelze beſetzt ſind. Dieſe müſſen weggeſchafft werden, denn ſie helfen dem Stämmchen nichts. Die Pfahlwurzel wird bis auf eine gewiſſe Weite abgeſchnitten, um das Stämmchen zu nöthigen, Seitenwurzeln zu treiben, und mehr in der Oberfläche als in der Tiefe ſeine Nahrung zu ſuchen. Doch muß man hiebey auf die Natur des Baumes ſehen. Der Eine wurzelt tiefer als der Andre, er bekommt eine ſtärkere Krone und muß alſo auch beſſer in der Erde befeſtiget ſeyn. Einem ſolchen iſt das zu ſtarke Stutzen der Pfahlwurzel nicht zuträglich. So verhält es ſich mit dem Birnbaume, der eine ſtärkere Pfahlwurzel hat und haben muß, als der Apfelbaum. Hat ein Kernreis zwey auch drey Pfahlwurzeln, ſo müſſen ſie in gleicher Weite abgeſchnitten und in der Erde in ihre natürliche Lage und Richtung gebracht werden. Geſpaltne, gequetſchte Wurzeln muß man rein und glatt ſchneiden. Hiezu gehört ein recht ſcharfes Meſſer, damit es keine Zaſern gebe. Auf dieſe Behandlung der Stämmchen folgt nun

das

das Verſetzen, was aber nie in die Kreuz und in die Quere geſchehen darf, ſondern in regelmäßige Reihen, ſo daß jedes Reis der folgenden Reihe in die Mitte der vorhergehenden treffe, wodurch ſämtliche Kronen Raum genug erlangen, ſich gehörig auszubreiten. Die Reihen ſelbſt müſſen zwey Fuß, auch etwas mehr von einander entfernt ſeyn, und eben ſo auch die Kernreiſer ſelbſt untereinander. So hat jeder heranwachſende Baum freyen Spielraum für Wurzeln und Aeſte, ſo wie auch jeder Arbeiter in der Edelſchule Platz zu ſeinen Verrichtungen. Hat man die Entfernungen der Reihen und Reiſer abgemeſſen, und die Stellen, wo die Stämmchen hinkommen ſollen, mit Pflöcken bezeichnet, ſo macht man für jedes Kernreis ein eignes Loch, thut das Stämmchen mit Vorſicht, daß die Wurzeln in eine gute, natürliche Lage kommen, hinein, wirft klare Erde darüber hin und tritt das Erdreich oben etwas zuſammen, um dem Stämmchen ſelbſt Feſtigkeit zu geben. Bey dieſem Geſchäfte iſt es ſehr zu empfehlen, ſo wie man allmählich die Wurzeln mit Erde bedeckt, immer auch etwas Waſſer zuzugießen oder auch anzuſchlemmen. Im Allge-

meinen könnte man auf die Frage: wie tief man die Kernreiſer ſetzen ſoll? ſagen: ſo tief als ſie zuvor geſtanden haben, was man an der Farbe der Wurzel erkennen kann. Wenn indeſſen doch die Umſtände hierin eine Veränderung veranlaſſen, ſo iſts beſſer, daß die Stämmchen etwas tiefer als ſeichter geſetzt werden. Denn der Stamm vergißt eher ſeine Natur, als die Wurzel. Dieſe will immer Schößlinge treiben. Wenn alſo ein Theil von ihr entblößt bleibt, ſo wird der untere Theil des Stammes buſchig werden. So wären dann nun unſere Kernreiſer aus der Kernſchule, in der ſie ungefähr drey Jahre hinbrachten, in eine höhere Anſtalt, in die Edelſchule verſetzt. In dieſer haben ſie, wenn alles glücklich geht, eben ſo lange, zuweilen aber auch, wenn ſie zurückgeblieben ſind, ein Paar Jahre länger zu verweilen. Das erſte Jahr geht faſt mit dem Anwurzeln hin. Es iſt nicht gut, wenn das Kernreis jetzt ſchon viel in die Höhe geht. Der Stamm wird dann zu ſchwach und dünn. Auch ſieht man darauf, daß keiner von den Nebenäſten den Vorzug vor dem Hauptſtamme gewinne. Wenn man dieſes bemerkt, ſo ſtutzt man ihn

bis

bis auf zwey Zoll vom Stamme, was man auf den Sporn ſchneiden nennt. Schon jetzt ſieht man auf Proportion und Geradheit. Vom Unkraut ſucht man den Boden rein zu halten, behackt ihn aber mit großer Vorſicht, um die Wurzeln nicht zu beſchädigen. Wer genöthigt iſt, mit ſeinem Boden ſo ſparſam umzugehen, daß er auch den in der Edelſchule noch auf eine andre Art benützen möchte, der mag zwiſchen den Reihen Gemüſe bauen; aber er darf wohl darauf ſehen, daß es den Boden nicht zu ſehr auszehre und den Raupen Gelegenheit gebe, ſich einzuniſten. In den darauf folgenden Jahren wird dieſe Sorgfalt für die Reinheit des Bodens von Unkraut und für das ſchöne Wachsthum fortgeſetzt, und der Boden behackt, wodurch das Unkraut eher ausfriert, und die Winterfeuchtigkeit leichter eindringt. Sehr verſchieden ſind die Meinungen darüber, ob man jetzt ſchon die jungen Stämmchen mit Pfählen verſehen, oder ſie ganz ihrer Natur und Freyheit überlaſſen ſoll. Die Einen verwerfen ſie und behaupten, durch die ganz freye Bewegung und das beſtändige Hin- und Herbeugen des Stämmchens werde die Erde um daſſelbe herum ihm wohlthä-

 tig

tig aufgelockert; die Säfte circulirten dann leichter, die Fibern würden geſchmeidiger, und dieſe Bewegung ſey eben ſo heilſam, als die Motion dem thieriſchen Körper. Dagegen wenden die Freunde des Anpfählens ein: gerade das Hin- und Herſchwanken verhindere das Anwurzeln und reiße manches Würzelchen ab; in dem gerade gezognen Bäumchen ſteige der Saft ruhiger in die Höhe, auch ſey ein gerader Schaft immer eine Zierde, die nur durch frühes Anbinden erlangt werde. Auch in Abſicht dieſer zwey einander ganz entgegengeſetzten Meinungen möchte die Mittelſtraße die goldne ſeyn. Als Kernreiſer bedürfen ſie noch keiner Pfähle. Allein ſo wie ſie heranwachſen und ſtärker werden, richtet man ſich nach den Umſtänden und bindet die, die krumm wachſen und die Seitenäſtchen, die eine falſche Richtung nehmen wollen, wenigſtens auf einige Zeit mit leichten Baſtbändchen ſo loſe, daß doch immer noch einiger Spielraum für ſie bleibt. Hat nun das Stämmchen ſeine hinlängliche Stärke erlangt, dann wird zum V e r e d e l n desſelben geſchritten. Man verſteht darunter jenes wichtige Geſchäfte, vermöge deſſen man den wilden Stamm einer

Fruchtart durch ein Reis von einer edlern, beſſern Sorte verbeſſert. In der Regel behauptet man, daß Stämme aus Kernen gezogen, wenn ſie nicht veredelt werden, eine unſchmackhaftere, herbere Frucht hervorbringen, als wenn ſie veredelt werden. Zwar leidet die Allgemeinheit dieſer Behauptung eine Einſchränkung, und es fehlt nicht an Beyſpielen von trefflichen Früchten an aus dem Kern gezogenen unveredelten Stämmen. Allein, der Pflanzer mag hier nichts einem ungewiſſen Zufalle überlaſſen. Ihm liegt daran, von der Frucht, die er erziehen will, und von ihrer Güte gewiß zu ſeyn, und eben darum veredelt er ſeine Kernſtämme und Wildlinge mit Reiſern von beſſern, ihm ſchon bekannten Sorten. Wie das geſchehe, welche verſchiedene Arten des Propfens, Einimpfens, Oculirens, Kopulirens ſtatt finden, darüber haben wir ſchon oben in der Einleitung ausführliche Nachricht gegeben, ſo daß wir, um Wiederhohlungen zu vermeiden, hier bloß darauf zurückzuweiſen uns begnügen. Aber eine ſehr wichtige Erfahrung können wir hier nicht mit Stillſchweigen übergehen. Sie beſteht darin, daß man im Späthherbſte und ſelbſt im Winter, ſo

paradox es ſcheinen mag, das Kopuliren mit groſsem Nutzen vornehmen kann. Es hat dieſes die Gemächlichkeit und das Angenehme, daß ein Gartenfreund zu einer Zeit, wo ſonſt in der Baumſchule wenig zu thun iſt, dieſem Geſchäfte obliegen kann, da er hingegen, wann er auch dieſes auf das Frühjahr verſchieben will, in dieſem kaum fertig zu werden weiß. Auch hat dieſes Winterkopuliren wahre Vortheile vor dem im Frühjahre. Nichts iſt dem letztern bey ſchon treibendem Safte gefährlicher, als Nachtfröſte. Denn, da das edle, ſchon im Safte befindliche Reis auf den ebenfalls ſaftvollen, treibenden Wildling geſetzt wird, ſo erfriert es gar leicht bey einfallendem ſtarkem Nachtfroſte, durch den die Saftröhren zerſprengt und zerriſſen werden, wobey ſich die öhligen und ſalzigen Theile ſcheiden und auflöſen. Dieß findet bey den in ſpätem Herbſte oder im Winter aufgeſetzten Kopulirreiſern nicht ſtatt. Für dieſe iſt im Winter kein ſolches Zerſprengen zu fürchten, weil die Saftröhren ſich nach Verhältniß des Grades der Kälte, ihres wäſſerigen Saftes entlediget, oder der Saft ſelbſt ſich verdickt hat. Und vor den weit gefährlichern Fröſten des

Früh=

Frühjahres ſchützt dieſe Winterkopulirreiſer der Umſtand, daß ſie nur nach und nach einen Saft von Wildlingen erhalten, daß ſie mit dieſem ſchon länger eins, und daß die Saftröhren nun ſchon an Ausdehnung und Zuſammenziehen, welche die Veränderung der Temperatur bewirkt, gewohnt ſind. Es iſt dieß eine der wichtigſten neuern Entdeckungen bey einem Geſchäfte, das zum glücklichen Fortgange der Obſtcultur ſo folgenreich iſt. Die Veredlung ſelbſt aber durch Kopuliren, Propfen ꝛc. iſt nichts weniger, als etwas Neues. Die Griechen und Römer kannten ſie ſchon, und von ihnen und mit ihren Künſten und Wiſſenſchaften iſt auch die Kunſt, Bäume zu veredeln, zu uns gewandert. Nicht gleichgültig iſt es in der Natur, welche Sorten man miteinander verbindet. Eine gewiſſe natürliche Gleichartigkeit in der Structur des Baumes, in der Zubereitung der Säfte, in der Stärke des Wachsthumes, in der Zeit der Blüthe und des Reifens, und in den Gattungen der Bäume wird dabey vorausgeſetzt. Nie wird das Kernobſt auf dem Steinobſte, der Kirſchbaum nicht auf dem Kaſtanienbaume, der Birnbaum nicht auf einem Nußbaume gedeihen. Der Apri-

coſen= der Pfirſchen= der Pflaumen= der Mandelbaum nehmen ſich freundſchaftlich auf; den Kirſchbaum aber ſchließen ſie von dieſer Vereinigung aus. Eine zweyfache Veredlung, das heißt, wenn ein ſchon veredelter Baum wieder aufs Neue gepropft wird, bringt oft große Wirkung hervor. Paſtor Gräfe oculirte auf einen alten Franzbirnbaum ein Auge von der Apfelbirn, und hatte das Vergnügen, fünf und dreyßig reife Früchte ſo nahe beyſammen zu ſehen, daß ſie eine coloſſale Weintraube bildeten. In kleinen Gärtchen, in denen große Bäume zu viel Raum einnehmen würden, hat man Birn auf den wirklich nicht genug zu ſchätzenden Weißdornſtrauch mit großem Glück veredelt und herrliche Früchte erhalten. Noch iſt aber hierin der Beobachtung ein weites Feld offen gelaſſen, bis man auf ganz feſte Grundſätze kommt. Man kann die Propf= und Kopulirreiſer früher von den Bäumen nehmen, ehe man ſie braucht, und es iſt eine ganz irrige Meinung, je friſcher das Reis aufgeſetzt werde, deſto beſſer komme es fort. Im Gegentheile ziehen die etwas welk gewordnen Reiſer beſſer an, weil ſie ſaftloſer ſind, und dem aufſteigenden Safte weniger Widerſtand

entgegen ſetzen. Die zur Veredlung beſtimmten Reiſer, die aber keine erfrorne ſeyn dürfen, was die ſchwarzbraune Farbe der ſonſt grünen Schale unter dem Oberhäutchen verräth, ſcharrt man bis zu ihrem wirklichen Gebrauche in einer ſchattigen Gegend in die Erde, doch ſo, daß ihre oberſte Hälfte hervorſieht. Die Oculirreiſer hingegen darf man nicht länger, als etwa drey Tage einige Finger tief im Waſſer ſtehen laſſen.

Wenn nun in der Kern- und Edelſchule alles geſchehen, was geſchehen mußte, und die Veredlung, ſey es auf eine oder die andre Weiſe, gelungen iſt; dann wandert der veredelte Stamm in die Obſtgärten oder die Pflanzung, wo er die auf ihn verwendete Mühe lohnen, ſeine goldnen Früchte in den Schooß des fleißigen Pflegevaters ſchütten, und noch ſeine Nachkommen erfreuen und bereichern ſoll. Hier iſt nun in der Regel ſeine bleibende Stätte, die er nie wieder verläßt. Die ſchicklichſte Zeit, ihn dahin zu bringen, iſt das Frühjahr. Da das Wachsthum auch im Herbſte nicht ganz ſtille ſteht, wenn auch der Baum nicht mehr auf eine in die Augen fallende Weiſe treibt, und die langſamer als ſonſt auf-

ſteigenden Säfte mehr auf die Dicke als auf die Höhe wirken, da die Natur ihm gleichſam durch dieſe letzten Säfte einen Winterpelz zu ſeiner Sicherheit gibt, wie ſie die Felle der Thiere in der rauhern Jahreszeit dichter werden läßt; ſo iſt es nicht rathſam, dieſes wohlthätige Geſchäfte der Natur durch frühes Herausnehmen des Stämmchens zu unterbrechen. Weit entfernt, daß dadurch der Baum den Winter über beſſer anwachſe und einen feſtern Stand bekomme, werden ſo die zarteſten Würzelchen, dieſe Saugwerkzeuge der feinſten Säfte, abgeriſſen, und können in einer Jahrszeit, wo das Wachsthum ohnehin mehr im Zurücktreten als im Vorſchreiten iſt, nicht wohl erſetzt werden. Auch findet er im Frühjahre gleichſam ſeine neue Wohnung mit allem, was er bedarf, mit den beſten Säften verſehen. Er ſetzt nun das Geſchäfte der Vegetation, das auch den Winter über nicht völlig ſtille ſtand, mit erneuerten Kräften der Natur freudig fort; die Wurzeln legen ihre Saugwerkzeuge ſogleich an, um jedes Tröpfchen Feuchtigkeit, jedes in die Nähe kommende Salz- und Oehltheilchen an ſich zu ziehen, indeß der im Herbſt verſetzte ſtille ſteht und in dem

um ihn her aufgelockerten Boden mit den Ungemächlichkeiten des Winters mehr zu kämpfen hat. Frühjahr heißt hier aber nicht genau die Zeit, wenn der Kalender den Frühling angibt, ſondern wenn es die Witterung erlaubt und man zu glauben Urſache hat, daß der Winter großen Theils vorüber ſeyn möchte, wohl ſchon am Ende des Jänners oder im Februar. Die Gruben, die zur Aufnahme der jungen Stämme beſtimmt ſind, thut man wohl, ſchon im Herbſte zu bereiten. Die ausgeworfene Erde friert bald, und wird bald naß bald trocken. Dadurch wird ſie gleichſam bearbeitet, mit einem reichen Vorrathe von Luftſalzen geſchwängert und ſo zart, daß ſie ſich recht nahe an die zarteſten Würzelchen anſchmiegt. Auch ſammelt ſich in dieſen Gruben ein Vorrath von Feuchtigkeit, der dem Stämmchen den ganzen Sommer über zu Statten kommt. Eine etwas erhabene und gemach ablaufende Gegend iſt für Obſtbaumpflanzungen die beſte; ſo ſtehen faſt alle Bäume frey, ſehen ſtufenweiſe übereinander hin, und genießen Luft und Sonne. Die Gattung macht freylich hierin einen Unterſchied. Aepfel, Birn, Zwetſchgen, Kirſchen werden in naſſen, tiefliegen-

den Gegenden ſchlecht gedeihen. Der Zwetſchgen- Pflaumen- und Kirſchbaum nimmt doch noch eher mit einer etwas ſchlechtern Lage vorlieb. Der letztere liebt die Höhe; denn da er ſehr frühe blüht, ſo iſt ihm die Sonne ein groſses Bedürfniß. Dieſe hat überhaupt den entſcheidendſten Einfluß auf die Obſtpflanzung. Sie kocht den ſüßen und gewürzhaften Saft der Früchte, ſo daß von einem und demſelben Baume der an der Sommerſeite gepflückte Apfel beſſer und aromatiſcher ſchmeckt, als der von der entgegen ſtehenden. Außerdem macht ſie die Zweige des Baumes reifholziger, ruft mehrere Fruchtaugen hervor, hält den Anflug des Moosſamens von den Bäumen ab, entzieht ihm die Feuchtigkeit, die er zu ſeinem Aufgehen bedarf und befördert die Geſundheit des Baumes. Sonſt drang man ſehr darauf, die Bäume in der Pflanzung gerade ſo, wie ſie in der Edelſchule geſtanden, zu ſetzen, das heißt: mit eben der Seite gegen die Sonne gekehrt. Man zeichnete daher die Stämmchen ſorgfältig. Allein es ſcheint dieſe mühſame Arbeit unnütz zu ſeyn. Das Bäumchen hat ſich in den wenigen Jahren, ſeit es ſein Daſeyn erhalten, noch nicht ſo ſehr an die Himmelsgegend,

gegen die es zugekehrt war, gewöhnt, daß jede andre Lage gegen ſeine Natur wäre. Anders möchte ſich dieſes mit einem bereits ältern Baume verhalten, den zu verſetzen man ſich veranlaßt ſieht. Bey dem Verpflanzen der Stämmchen aus der Edelſchule in die Pflanzung ſtutzen Manche die Wurzeln bis aufs Leben, indem ſie behaupten, der junge Baum müſſe lauter neue Wurzeln bekommen. Solche in der Jugend verkrüppelten Bäumchen werden Zeitlebens ein kümmerliches Wachsthum haben. Man zerſtöre daher ja nicht muthwillig dieſe wichtigen Organe des Lebens. Nur die beſchädigten, faſerig gewordnen Wurzeln, die in Fäulniß übergehen und auch die geſündern anſtecken würden, auch die zu weit auslaufenden müſſen abgeſchnitten werden, und zwar ſo, daß die ganze Wurzel ſo ziemlich einen Cirkel bildet. Aber weit kühner darf das Meſſer mit den Kronenäſten verfahren. Sie müſſen bis auf etliche Augen weg, wenn man einen guten, ſchönen Baum erziehen will. Im erſten Jahre hat der Baum vorzüglich mit der Wurzel zu thun, um ſich anzuſaugen und zu heilen. Soll er von ſeiner Kraft an die Krone abgeben, ſo leidet die Wurzel dar-

unter und die Krone wird auch nicht ſchön werden. Werden aber die alten Aeſte hinweggenommen, und die neuen aus Sommerſchoſſen gezogen: ſo wachſen ſie gerade in die Höhe, und ziehen eine ſchöne, dauerhafte Krone. Je nachdem die Anlage des Baumes zu Hauptäſten iſt, und dieſe näher oder entfernter voneinander ſtehen, je nachdem wird auch das Beſchneiden vorgenommen, immer aber ſieht man darauf, daß der Baum eine ſchöne und wohlgebildete Krone bekomme. Die verſchiedene Obſtart macht aber auch in dieſer Behandlung einen Unterſchied. Kern- und Steinobſt ſind in ihrem Wuchſe verſchieden, und der Birnbaum hat eine andere Krone als der Apfelbaum. Bey Kirſchen, Pflaumen und vielen Birnſorten iſt es eben kein Fehler, wenn ihre Krone nur aus einem Hauptaſte beſteht, aus dem die übrigen ſtrahlenförmig herauswachſen. Bey den Aepfeln wäre das gegen die Regel des Wuchſes, und auch ſeine Frucht erfordert eine ausgebreitete Krone mit etwas flachliegenden Aeſten, die innen luftig bleiben. Daß es bey dieſer Behandlung vor dem Verſetzen manchen Vortheil, manchen Handgriff geben möge, der auf das Gedeihen des

Bäum-

Bäumchens einen großen Einfluß hat, iſt wohl gewiß. So war im Würtembergiſchen ein Winzer weit und breit wegen ſeiner Geſchicklichkeit im Verſetzen berühmt, ſo daß er viele Meilen weit dazu berufen wurde. Er machte aber aus der Sache ein Geheimniß. Endlich endeckte er doch gegen eine Belohnung dasſelbe. Es beſtund darin, daß er die Wurzel, mochte ſie auch noch ſo mangelhaft ſeyn, abſpühlte und dann ſo weit, als ſie in die Erde kommen ſollen, mit alten wollenen Lappen, Fries, abgetragenen Strümpfen umwickelte. So half er Bäumen, die Andre wegwerfen wollten, weil ſie durchaus nicht angiengen zu einer ſchönen Krone und einer ausgebreiteten Wurzel.

In der Pflanzung müſſen nun die für ſie beſtimmten Bäumchen in abwechſelnden Reihen regelmäßig und in einer ſolchen Entfernung geſetzt werden, daß weder ihre Wurzel noch ihre Kronen ineinander gerathen, und ſich gegenſeitig Schaden zufügen. Nicht auf die Menge der gedrängt und ohne Auswahl zuſammengeſetzten Bäume, ſondern auf die kluge Rückſicht in Abſicht ihres Fortkommens und Gedeihens kommt es beym

Ertrag einer Baumpflanzung an. Es iſt ein Uebelſtand, wenn ſehr große Bäume bey ſehr kleinen ſtehen, wenn ein ungeheurer Wallnußbaum neben der gemeinen Sauerkirſche ſteht. Man rechnet in einer wohlangelegten Pflanzung als Mittelmaaß der Entfernung der Reihen, ſo wie der Bäume untereinander, dreyßig auch wohl mehr Schuh; dann kann aber auch der Boden noch auf andere Art benützt werden. Wenn in dieſer Pflanzſchule die Bäume, nachdem ſie vielleicht ſchon viele Jahre den Fleiß des Pflanzers belohnt und reiche Früchte getragen haben, zu altern anfangen und es nun Zeit iſt, daß die Greiſe andern Platz machen: ſo ſetzt man die neuen nicht dahin, wo die abgehenden geſtanden haben, ſondern man bildet durch ſie eine neue Reihe zwiſchen den alten. So wird nach und nach, wenn alle Bäume der erſten Pflanzung aus ihren Reihen getreten ſind und nach einem fruchtreichen Leben, noch als Brennholz oder zu Tiſchlerarbeit genützt haben, die neue Pflanzung die Stelle zwiſchen ihnen, aber in dem Verhältniſſe einnehmen, in welchem ſie geſtanden haben. Aus der Niederlage der alten erhebt ſich nun eine neue Pflanzung; die Zwiſchen-

räume

räume werden wieder auf eine andre Weiſe benützt; ſie erhohlen ſich und werden mit den Säften hinreichend verſehen, die, wenn nach dem Kreislauf aller Dinge, nun auch die junge Pflanzung gealtert haben wird, und eine neue an der Stelle der ältern hervorgeht, dieſe nähren müſſen. Die Pfähle, an welche man die Stämme beym Verſetzen in die Pflanzung befeſtiget, um ihnen Schutz gegen die Winde und das Vieh zu geben, werden ſchon vorher eingepfählt, ehe man den Baum in die für ihn beſtimmte Grube bringt, ſonſt iſt man beym Hineinſchlagen derſelben nicht ſicher, ob man nicht die Wurzel verletzt. Man ſtellt den Baum mit möglichſt guter Richtung der Wurzeln auf klare Erde in die Grube, füllt dann die andre ein, tritt ſie zuſammen, doch ſo, daß ein Rand um das Bäumchen bleibe, in dem ſich die Feuchtigkeit halten kann, und nun begießt man, jedoch mit dem Sprengel der Gießkanne, ſo lange, bis nichts mehr eindringen will. Hierauf werden die Bäumchen gehörig mit gedrehten Weidenbändern an die Pfähle befeſtiget, und da die Bänder ſehr feſtgezogen werden müſſen, damit nicht der Wind den Stamm am Pfahle rei-

ben könne, ſo legt man etwas Moos zwiſchen den Baum, das Band und den Pfahl. Mit Dornengeſträuch, Reiſig, Strohhüllen ſichert man die jungen Stämme gegen die Thiere, die ſie ſo gern benagen.

So haben wir denn nun in dem wichtigen Geſchäfte der Obſtcultur die Ausſaat in der Kernſchule und die erſte Entwicklung der Fruchtbäume, dann ihre Veredlung in der Edelſchule, und endlich ihre Aufnahme in die Pflanzung, wo ſie nun ihre nützliche Beſtimmung erfüllen müſſen, betrachtet. Hier läßt ſie nun ihr Pfleger frey aufwachſen und ſich zum hochſtämmigen Baume bilden. Nur ſucht er dabey Verirrungen zu begegnen und wo es nöthig iſt, nachzuhelfen. Allein es gibt eine künſtlichere Erziehung der Bäume, wo man die Natur gleichſam zwingt, ſich nach unſern Abſichten zu richten, und die Früchte an dieſer und keiner andern Stelle anzuſetzen. Dieß iſt der Fall bey den Zwergbäumen, eine wirklich eigene Erſcheinung in der Obſtcultur.

Was eigentlich zuerſt auf den Gedanken gebracht habe, dem Naturtrieb des Baumes, zu einem hohen Schaft emporzuſteigen und eine freye Krone

zu

zu bilden, Einhalt zu thun, und ihn zu nöthigen, niedrig zu bleiben, das iſt unmöglich, ganz beſtimmt anzugeben. Daß dieſe Kunſt franzöſiſchen Urſprungs ſey, zeigt ſchon der Nahme der Zwergbäume, die man auch Franzbäume heißt. Wahrſcheinlich hat die Beobachtung des Johannes- oder Paradiesapfelbaumes, der von ſelbſt niedrig und buſchig bleibt, darauf geleitet. Man ſah, wie bequem es ſey, ſein Obſt von einem ſo niedrigen Baume ſtehend abzupflücken, wie viel ſicherer es da vor den Stürmen hänge, wie weit beſſer es vor Froſt geſchützt werden könne, und ſo gab man ſich Mühe, die Bäume zu Zwergbäumen zu erziehen, und ſah dieſe Mühe ſogar durch ſchönere Früchte belohnt. Schon die Alten hatten die Gewohnheit, die Bäume zu beſchneiden. Den Erfinder nennen ſie nicht. Am Weinſtock nahmen ſie die erſten Proben wahr, daß das Stutzen nützlich ſeyn könne. Sie ſahen einen Weinſtock, von dem ein Eſel zum öftern Zweige fraß, beſſer als andre gedeihen. Man ſchämte ſich nicht, vom Eſel zu lernen und Nauplia ließ ſogar dieſem unbillig verachteten Thiere Ehrenſäulen ſetzen. Aber Jahrhunderte lang blieb das Baumbeſchneiden eine willkürliche Hand-

arbeit ohne Regeln und Grundſätze. Quintinye hat das Verdienſt, die Lehre vom Baumſchnitte auf Grundſätze zu bringen; die Natur ward ſeine Lehrerin, und Nachdenken und Erfahrung wurden ſeine Wegweiſer. Ganz Europa erkannte in ſeinen Schriften ein Geſetzbuch der Gärtnerey; denkende Schriftſteller aller cultivirten Länder ſuchten zwar ſeine Lehrart zu erweitern, deutlicher zu machen; aber Niemand wagte ſeine Grundſätze zu verlaſſen. Allein wie unerſchütterlich dieſe zu ſeyn ſchienen, dennoch erlitten ſie durch einfache, ungelehrte Bauern einen ſtarken Stoß. Schon fünfzig Jahre, ehe Quintinyen mit ſeinem Lehrbuche hervortrat, hatte ſich in Montreuil eine Geſellſchaft von Landleuten gebildet, die den Obſtbau mit unglaublichem Erfolge trieb, die Bäume aber auf eine jenen geſegneten Grundſätzen ganz entgegengeſetzte Art beſchnitt. In ländlicher Stille trieben ſie ihre Kunſt; der Vater hinterließ ſie ſeinem Sohne ohne Anſprüche auf Theorie; und ſo wurde Montreuil ein ſchöner Garten, gewann jährlich wohl mehr als hunderttauſend Thaler bloß mit Pfirſchen und Erdbeeren, und erzog dieſe und andre Früchte ſo ausgezeichnet

ſchön und groß, wie man ſie ſonſt nirgends zu ſehen bekam. Von Zeit zu Zeit warf man zwar einen verwunderten Blick auf den Garten von Montreuil, denn das war die Gegend durch ihre glückliche Obſtcultur. Aber wie ſollte man ſogleich ſich entſchlieſſen können, von geringen Landleuten zu lernen, die noch dazu die Pariſer Regeln verwarfen? Konnte man auch die Trefflichkeit ihres Obſtes nicht läugnen, ſo ſchrieb man dieß allein ihrem Boden zu, beſonders da die erſten Verſuche der Nachahmung mißlangen. Allein der Abt Roger Schabol gab auf einmal der Sache eine andre Geſtalt. Er hatte kaum die Gärten von Montreuil geſehen, die dort herrſchende Behandlung geprüft und in ihr die beſte, der Natur gemäßeſte erkannt: als er auch den Muth hatte, ſich von Quintinyes Grundſätzen loszuſagen, und die der Gärtner von Montreuil anzunehmen. Tauſend wiederhohlte Verſuche und Erfahrungen überzeugten ihn erſt von ihrer Richtigkeit, bis er darüber öffentlich etwas bekannt machte. Aber nun ſtrömte auch alles nach Montreuil und ſtaunte über die Schönheit, den Umfang, die Fruchtbarkeit der dortigen Bäume und ihre bis ins Alter ausdauernde Leb-

haftigkeit. Alles fiel nun der neuen Lehre bey. Der Baumſchnitt wurde für wichtig genug gehalten, ſo daß auch die gelehrteſten Männer ſich damit beſchäftigten und Vorſchriften erdachten, nach welchen man bey dieſer Gartenarbeit verfahren müßte, wenn der Baum unſre Hoffnungen erfüllen ſoll, wobey dann freylich der Eine dieſer, der Andre einer andern Methode den Vorzug gab.

Die erſte Erziehung der Zwergbäume iſt im Grunde von der Erziehung der hochſtämmigen Bäume in der Kern- und Edelſchule nicht ſehr verſchieden. Viele werden aus Kernen gezogen und kommen frühe unter das Meſſer. Eigentlich heißt freylich die Bäume beſchneiden nichts anders, als mit einem ſcharfen Inſtrumente diejenigen Theile wegſchaffen, die man für unnütz hält. Darunter kann man freylich auch das Ausputzen der hochſtämmigen verſtehen. Allein in Rückſicht auf die Zwergbäume will das Beſchneiden derſelben etwas anderes ſagen. Dann verſteht man darunter: die Kunſt, den Bäumen durch Abnehmung, Beugung und Abkürzung der Zweige eine ſolche Geſtalt zu geben, daß der Saft in alle Theile mit gemäßigter Stärke und

hin-

hinreichender Menge dringe und gleichſam gezwungen werde, dem Baume den möglichſten Grad von Vollkommenheit in Anſehung der Schönheit, der Geſtalt, der Dauer und Tragbarkeit des Stammes, der Größe und Annehmlichkeit der Früchte mitzutheilen. In der That eine große Aufgabe; aber ſie iſt von einſichtsvollen Gärtnern und Baumpflegern glücklich gelöst worden. Wir ſagen von einſichtsvollen; denn manche haben durch ewiges Abſtutzen, Abwerfen und Verſtümmeln alles zu thun geglaubt und die Obſtbäume zu Grunde gerichtet. In der That, nicht das viele Abſchneiden und Verwunden der Bäume, ſondern das zweckmäßige Schneiden macht die Sache aus. Befremdend bleibt es immer, ein Werk der Natur durch eine ſcheinbare Verſtümmlung gleichſam zu verbeſſern, durch Kunſt der Natur entgegen zu wirken. Wer kann ſagen, daß dieſe Bäume beſtimmt waren, keine eigentlichen Kronen zu bekommen, ſondern beſchnitten, abgeworfen, in ihrem Wachsthum gehindert zu werden? Wird nicht durch den Baumſchnitt und das Anbinden der Bäume an eine Wand der Umlauf der Säfte zu einer andern Richtung gezwungen, als ihm

die Natur vorgeſchrieben hat? Weiß nicht dieſe, ohne Beyhülfe der Kunſt, dem in der Freyheit ſtehenden Baume Früchte und neue Nachtriebe zu geben, wenn die alten Aeſte erſtorben ſind? Welchem Zwange wird nicht hingegen der Spalierbaum unterworfen, wie vieles ihm entzogen, was ihm die gütige Natur beſtimmt zu haben ſcheint? Er verliert wenigſtens die Hälfte des Raumes und der Nahrung, die er zur Erhaltung und Ausbreitung ſeiner Aeſte und Wurzeln genoſſen haben würde. Nur diejenigen Aeſte verſchont das Meſſer, die ſich an die Mauer anſchmiegen laſſen, und auch an ihnen nimmt das Beſchneiden und Stutzen kein Ende. Um alſo eine ſchöne grüne Tapete für die Wand abzugeben, um, was freylich noch wichtiger iſt, ſchönere, größere Früchte zu tragen, muß das arme Geſchöpf, das ſtolz und frey emporſteigen konnte, ſein ganzes Leben vielfach gefeſſelt in einer ſeiner Natur ganz entgegengeſetzten Lage zubringen, und nie läßt es der Gärtner aus dem Auge, um zu entdecken, was hier wieder wegzuſchneiden, dort anzubinden ſeyn möchte. Man hat den Bäumen allerley Geſtalten gegeben. Nicht zu gedenken, der kindi-

ſchen,

ſchen, ſpielenden Formen, in die Mancher die Werke der Natur zwang, und die ein beſſerer Geſchmack großen Theils verdrängte, ſo hat man vorzüglich noch und gewiß mit Nutzen die Spalierbäume beybehalten. Es würde uns viel zu weit führen, wenn wir hier die verſchiedenen Anleitungen zum Baumſchnitte und die Syſteme über denſelben, wenn wir die mannigfaltigen Arten des Schnittes, ſo wie die falſchen Schnitte und die Folgen, die daraus entſtehen können u. d. m. hier ausführlich erwähnen ſollten. Wir begnügen uns aber, unſern Leſern dieſe Sache als eine der wichtigſten in der Obſtcultur überhaupt bekannt gemacht zu haben, damit ſie ihre Bäume nie unwiſſenden Menſchen anvertrauen, deren ungeſchickte Hand ſie verkrüppelt, und elende Schwächlinge aus ihnen macht. Dieß geſchieht zum Beyſpiel von denen, die alle Waſſerreiſer als Räuberäſte ſogleich vertilgen. Manche können zwar und dürfen dieſem Schickſale nicht entgehen. Aber viele unter dieſen Waſſerſchoſſen haben ihren guten Nutzen. Sie ſind gleichſam Vorrathskammern, in denen ſich die Natur einen Vorrath von Saft anlegt, den ſie hernach durch den gan-

zen Baum vertheilen will. Weiß ja der geſchickte Gärtner ſogar durch Kunſt Waſſerreiſer hervorzutreiben, wo er ſie nöthig findet, ſo wie er auch aus ihnen Fruchtzweige zu machen und den in einen Waſſerſchuß ausartenden guten Aſt wieder in Ordnung zu bringen verſteht. Ueber die Zeit des Baumſchnittes ſind die Meinungen verſchieden. Die meiſten ſtimmen dahin, die ſchicklichſte ſey vom Monat October bis zum März, oder vom Abfallen der Blätter bis zu ihrer Wiedererſcheinung, weil während dieſer Zeit der Saft im Stamme und in den Zweigen gewiſſer Maßen unthätig iſt. Da man beym Beſchneiden ſowohl die Schönheit als auch die Fruchtbarkeit des Baumes zum Zwecke hat, und jene auf den Holzknoſpen, dieſe aber auf den Fruchtknoſpen beruhet: ſo wird die beſte Zeit zum Baumſchnitte die ſeyn, wo man dieſe Knoſpen am beſten unterſcheiden kann. Man darf alſo, ohne einen Froſtſchaden beſorgen zu müſſen, die Bäume, an denen ſchon beym Abfallen der Blätter die zweyerley Knoſpen zu erkennen ſind, wie auch die jungen Bäume, die noch keine Blüthenknoſpen haben, und die ſchwachen Stämme, von denen

man

man wenig Früchte haben will, damit ſie ſich beſſer erhohlen, vom November bis in den März beſchneiden. Bey andern darf man den Schnitt eher nicht vornehmen, als bis durch das Steigen des erſten Saftes ſich die Holzknoſpen verlängert und die Blüthenknoſpen vergrößert haben, und dicker angelaufen ſind, ſo daß man nicht nur dieſe, ſondern auch unter den Blüthenknoſpen ſelbſt die tauben von den fruchtbaren unterſcheiden kann.

Sonſt ſtanden viele Gärtner in der Meinung, die Aepfel=Zwergbäume müßten nothwendig auf Paradies= oder Johannisſtämme, und die Birnen auf Quitten veredelt werden, wenn ſie Früchte tragen und nicht zu ſtark ins Holz gehen ſollen. Allein die Erfahrung hat gelehrt, daß man alle Arten von Zwergbäumen auf Kernwildlingen veredeln, und ſehr ſchöne, geſunde Bäume erziehen könne. Freylich bleiben die erſtern kleiner, ſind im Schnitte leichter zu behandeln, und tragen früher Früchte, als auf Wildlingen. Dafür aber haben die auf Kernwildlingen veredelten Zwergbäume einen weit ſtärkern Trieb des Wachsthums, erreichen eine anſehnlichere Größe, geben ſchönere Früchte und dauern länger.

 Im

Im Grunde zu den Zwergbäumen kann man die Obſtorangerie in Töpfen rechnen, die in neuern Zeiten immer mehr Freunde findet. Es iſt bekannt, welchen Aufwand man für die eigentlichen Orangerien von jeher gemacht hat, und wie hoch manche Citrone, Pomeranze, Apelſine zu ſtehen kamen, die dann doch in ihrem Geſchmacke deutlich verriethen, daß ihnen die Gluth des vaterländiſchen Himmels zum Auskochen ihres Saftes gefehlt habe. Dieß leitete, zumal in Deutſchland, auf den patriotiſchen Gedanken, lieber einheimiſchen Gewächſen ſeine Zeit und ſeinen Fleiß zu weihen, und ſie klein in Scherben zu erziehen. Man nahm dazu Stämmchen, deren Wurzelvermögen, Stamm und Krone ſich einſchränken laſſen, ſetzte ſie in Blumentöpfe und zog ſich ſo im Zimmer oder vor dem Fenſter Früchte von allerley Gattung. Dieſe Art der Cultur nannte man, freylich ſonderbar genug, Obſtorangerie. Die Sache iſt wirklich mehr als Spielerey, ſie kann dem Freund der Obſtzucht eine ſehr angenehme Beſchäftigung gewähren, und ſogar für die Pomologie ſelbſt und die Fortſchritte in ihr wichtig werden. Ohne großen Aufwand

an Zeit und Geld, und ohne einen beträchtlichen Flächenraum laſſen ſich ſo eine Menge Obſtſorten unterſuchen. Der berühmte Pomolog Diel hat die koſtbarſten Sorten, ſo ſchön als ſie nur immer ein Hochſtamm oder ein Spalier tragen kann, in Scherben gezogen. Die zur Obſtorangerie beſtimmten Bäumchen dürfen nicht ſtark ſeyn, die Aepfel nicht über einen halben Zoll, das Steinobſt noch kleiner. Wenn dieſe durch die Veredlung, ſey es durch Propfen oder Oculiren oder Kopuliren, das erſte Jahr getrieben haben, dann ſetzt man ſie im Spätherbſt in Scherben, und ſtellt ſie den Winter über in ein nicht nach Norden gelegnes Zimmer, hält die Erde nur etwas feucht und ſtellt ſie im März ins Freye, wo die Nachmittagsſonne hinwirkt. Daß die künftige Größe des Bäumchens mit der Größe des Scherbens im Verhältniſſe ſtehen müſſe, iſt ſehr begreiflich. Die auf Johannisapfelſtämmchen veredelten Aepfel haben hinreichend an einem Scherben, der einen Kubikfuß Erde faßt. Birnen und Steinobſt bedürfen größere. Man ſetzt dieſe Stämmchen in gute Gartenerde, aber nicht ſehr tief, ſondern oberflächlich, ſo daß höchſtens ein Zoll Erde die

oberſten Wurzeln bedeckt. Das Beſchneiden muß mit großer Vorſicht und Erfahrung geſchehen, und das Begießen darf im Winter und Sommer nicht unterbleiben. Durch Fleiß und Erfahrung wird man es dahin bringen, daß man in Scherben ſo ſchöne Früchte bekommt, als nur immer ein Hochſtamm trägt. Und warum ſollte das nicht geſchehen können? Hat er ja Feuchtigkeit und Nahrungsſtoff, was er bedarf? Kann man ihm ja ſo viel Früchte laſſen, als man will, damit wenige deſto vollkommner werden? Es iſt ein eigner Genuß, beſonders für den, der im ſtillen Umgange mit der Natur am liebſten ſeine Erhohlungsſtunden hinbringt, die lieblichen Geſchenke derſelben unter ſeinen Augen, in ſeinem Zimmer ihre vielverſprechenden Blüthen entfalten, und dann heranwachſen und reifen zu ſehen. Freylich kann bey ſolchen Obſtorangerien von reichen Ernten, von einem großen ökonomiſchen Nutzen keine Rede ſeyn, den ausgenommen, den ein induſtriöſer Gärtner aus dem Verkaufe ſolcher allerliebſten Bäumchen zieht.

Zahlreich iſt die Menge der Feinde des Obſtes, oder vielmehr der Geſchöpfe, die bald an

den Bäumen, bald an den Blüthen, bald an dem Laube, bald an der Frucht, bald einem andern Theile ein ſolches Wohlgefallen finden, daß ſie nicht ſelten die Hoffnungen des fleißigen Pflanzers zerſtören. Schon in der Baumſchule weiß er ſich vor gefräßigen Haſen und Kaninchen kaum anders, als durch einen dichten Zaun, der aber ſehr gut ſeyn muß, oder durch mühſames Einbinden aller Stämmchen in Reiſer und Stroh zu retten. Engerlinge, aus denen nach ihrer Verwandlung die Maykäfer hervorgehen, benagen die zarten Wurzeln und das trauernde Bäumchen verräth durch ſein ganzes Anſehen, daß im Stillen ein ſolcher Feind vorhanden ſey. Durch in die Baumſchule geſäete Möhren kann man ſich Hülfe ſchaffen. Die Engerlinge lieben ſie ſehr, halten ſich nun nur an ſie und man kann, ſobald das Kraut der Möhre zu trauern anfängt, ſie mit dem Engerling herausnehmen und dieſen vertilgen. Wie dieſe den Wurzeln, ſo werden die Blattläuſe und Baumwanzen den Kronen der jungen Stämmchen verderblich. Jene ſetzen ſich gemeiniglich in die zarten Sommerſchoſſen, dieſe etwas tiefer in die Gabeln der Aeſte. Beyde

ſaugen den in der Rinde emporſteigenden Saft, ſchaden alſo dem Wachsthume und können, wenn nicht das Bäumchen und der Boden beſonders gut ſind, eine tödtliche Auszehrung verurſachen. Wo man Ameiſen an jungen Bäumchen ſieht, da iſt zu vermuthen, daß auch Blattläuſe vorhanden seyen. Denn ſie lieben den ſüßen Unrath, den feinen Honigfirniß ungemein, mit dem ſie wie ein Staubregen die Gewächſe überziehen und unſern fleißigen Bienen vorarbeiten. Dieſem trachten ſie nach und nicht dem Baumſafte. Sie werden dadurch gewiſſer Maßen nützlich, indem ſie die Verräther faſt unſichtbarer Feinde ſind, ja eine gewiſſe Ameiſen-Art verzehrt wohl die Blattläuſe ſelbſt. Durch eine Lauge von Tobackaſche, oder auch durch Beſtreuen mit klarem Kalke vertilgt man die Blattläuſe. Etwas ſchwer ſind die Baumwanzen zu entdecken, da ſie den Rinden oft gar ſo ähnlich ſehen. Sie werden auf ähnliche Weiſe entfernet, auch ſtreift man ſie mit einem Spänchen ab und zertritt ſie. Aber dieſe Feinde des Obſtes ſind bey weitem nicht ſo furchtbar, als viele andre Inſecten. Nur wenige heitere, warme Frühlingstage entwickeln Millionen Feinde, die in den Ritzen der

Bäu-

Bäume bisher in ihren Eyern lagen; ſie niſten ſich, von uns unbemerkt, in die Knoſpen und Blüthen, und zerſtören unſere Hoffnungen. Freudig wandeln wir unter den ſich entfaltenden Blüthen, blicken einem reichen Herbſte entgegen, ahnden nicht, wie tief verborgen der Feind, der Räuber unſerer Hoffnungen liege, und wie ein geheimnißvoller Inſtinct ihn die zum Wachsthum der Frucht unentbehrlichen Theile verſchonen laſſe, deren ſchöne Entwicklung unſre Täuſchung vermehrt. Um dem unüberſehbaren Schaden, den ſie ſtiften, zu wehren, ſind große, gemeinſchaftliche Maaßregeln nöthig; denn der Fleiß und die Sorgfalt des einzelnen Obſtpflanzers vermögen zwar etwas, aber bey weitem nicht alles. Man glaube ja nicht, durch ſolche Anſtalten gegen die Verbreitung ſchädlicher Inſecten der Vorſehung in ihre weiſe Regierung einzugreifen, ſpreche nicht von Strafruthen derſelben, frage nicht in ſeiner Einfalt: wenn ſie nicht da ſeyn ſollten, warum entſtunden ſie denn? Sie entſtehen in dem Uebermaaße, nicht weil die Vorſehung es will, ſondern weil die Sorgloſigkeit der Menſchen, die dem Uebel nicht im Anfange Einhalt thut, weil der Unverſtand, der die nützlichen

lichen Vögel wegfängt, die ihrer Millionen verzehren würden, ihre zahlloſe Entwicklung und Vermehrung begünſtiget. Nein, nein, die gütige Natur zeigt uns die reichen Blüthen im Frühjahre nicht, um uns zu täuſchen; nur müſſen wir ihr mit unſern Einſichten, unſern Erfahrungen, mit unſerm Fleiße entgegen kommen, und dann wird ſie ihr Füllhorn in unſern Schooß ausſchütten. Um aber mit glücklichem Erfolg den Inſecten und ihren Verheerungen Schranken zu ſetzen, müſſen wir vor allen Dingen wenigſtens die ſchädlichſten unter ihnen kennen. Einige der verderblichſten wollen wir hier nennen, begnügen uns aber, in Abſicht ihrer Geſtalt, ihrer Lebensweiſe ꝛc. auf die Unterhaltungen über die Inſecten zu verweiſen, wo unſre Leſer ſie größtentheils abgebildet und beſchrieben finden werden. Zu den ſchädlichſten Inſecten gehört unter den Schmetterlingen, oder vielmehr ihren Raupen: Der große und der kleine Froſtnachtſchmetterling (Phalaena brumata major et minor), der Blattwickler (Tortrix), die Ringelraupe (Neuſtria), die Stammraupe (Diſpar), der Goldafter (Chryſorrhea),

rhea), der Sonderling (Antiqua), der Blaukopf (caeruleo cephala), und noch mancher andre.

Unter den Käfern ſpielt der Maykäfer, der Rüſſelkäfer, der Gartenkäfer, aber gleichfalls mehr in ſeinem noch unentwickelten Larvenzuſtande, eben nicht die beſte Rolle im Pflanzenreiche, und noch mancher andre, zwar der Geſtalt nach kleine, aber ſeinen Wirkungen nach große Verderber macht mit ihnen gemeine Sache. Ihre ungeheure Vermehrung macht ſie ſo furchtbar, als ihre grenzenloſe Gefräßigkeit. Wenn wir von ihrer Vermehrung bloß anführen, daß die Blattlaus im fünften Geſchlechte auf ſechstauſend Millionen Nachkommen habe, von ihrer Gefräßigkeit aber, daß z. B. der Kohlweißling in vier und zwanzig Stunden zweymal ſo viel frißt, als ſein ganzes Gewicht beträgt, woraus ſich berechnen läßt, daß nach dieſem Verhältniſſe ein mäßiger Ochs ein Paarmal hunderttauſend Kohlſtauden haben müßte: ſo wird das hinreichend ſeyn, um ihre Furchtbarkeit zu beweiſen. Jedes Mittel, dieſen Inſecten Schranken zu ſetzen, muß der fleißige Landwirth und Obſtpflanzer anwenden. Millionen kann er ſchon in den Eyern

vertilgen; andre Millionen zernichtet er als Räupchen, zumal ſo lange noch die ganze Familie in ihrem Geſpinſte beyſammen liegt und die noch nicht entwickelten Blätter ſie gegen das forſchende Auge nicht in Schutz nehmen; und wieder andre Millionen hat die Natur ſelbſt wieder andern Geſchöpfen zur Nahrung angewieſen. Die Krähe und die Dohle und ſo manche Vögel, die da die Inſectenbrut aufſuchen, wohin wir nicht dringen können, die Spinnen, die ihr kunſtreiches Gewebe ausſpannen, die Ameiſenlöwen mit ihren künſtlichen Sandtrichtern, die Schlupfweſpen, die ihre Brut in lebendige Gräber legen, die Laufkäfer, die mit raſtloſem Fleiße Jagd auf die Eyer und Räupchen machen, und hundert andre große, erſtaunenswürdige Anſtalten beweiſen, daß die Vorſehung ſelbſt Schranken ſetzen und ein Gleichgewicht erzielen wollte. Nur daß der Menſch zum öftern dieſes aufzuheben ſich erkühnt! Nur daß die nützlichſten Vögel, die in jedem Staate gewiſſer Maßen unter dem Schutze der Geſetze ſtehen ſollten, auf die muthwilligſte Weiſe hinweggefangen werden dürfen, und dadurch Millionen ſchädlicher Raupen gleichſam den Freybrief erhalten, ihre Verwüſtungen

gen anzurichten. Zahllos ſind die Vorſchläge, die zur Vertilgung dieſer Feinde gemacht werden. Manche unter ihnen können bey einer mäßigen Verbreitung ſehr zweckmäßig ſeyn, helfen aber nichts, wenigſtens nicht viel in Jahren, wo die Landplage aus irgend einem vielleicht verborgenen Grunde zu ſehr überhand genommen hat.

Doch nicht bloß von dieſer Seite hat die Obſtcultur mit vielen Feinden zu kämpfen. Wie oft bedroht ihren Segen Froſt und Hitze, Feuchtigkeit und Dürre, und eine zu ſchnelle Abwechslung der Temperatur der Luft! Durch einen einzigen Froſt geht zuweilen die ganze Obſternte verloren. Wenn dieſer zu der Zeit einfällt, wo die Blüthe gleichſam noch in ihrer Milch iſt, oder die Blüthenknoſpe gerade ſich zu entfalten ſucht; dann iſt der Froſt im hohen Grade verderblich, und was erfriert, erfriert gemeiniglich in dieſem Zeitpuncte. Denn ſchon ganz entwickelten Blüthen ſchadet der Froſt nicht ſo leicht, er müßte denn äußerſt naß ſeyn. Aber in ihrem Entwicklungsgeſchäfte, wenn ſie noch halb in der Knoſpe eingeſchloſſen ſind, da iſt er zu fürchten. Man hat daher auf Froſtableiter gedacht, durch die man wenigſtens diejenigen

Bäume, auf die man einen beſonders hohen Werth legt, ſichern kann. Sorgfältige Pomologen haben dieſe Froſtableiter geprüft und ſehr bewährt gefunden. Schon Holyk in ſeinem Gartenbuche empfiehlt ſie ſehr, und in neuern Zeiten hat Ritter von Bienenberg in Prag ſie wieder in Erinnerung gebracht. Ein ſolcher Ableiter beſteht aus Hanf- oder Strohſeilen; dieſe ſchlingt man um den Baum, den man beſchützen will, ſo daß die Enden des Seils in ein mit reinem Brunnenwaſſer angefülltes Geſchirre gehen. Man läßt aber dieſe Enden nicht oben auf dem Waſſer ſchwimmen, ſondern hält ſie durch einen darauf gelegten Stein unter dem Waſſer. Von mehrern Bäumen kann das den Froſt ableitende Seil in ein und dasſelbe Geſchirre geführt werden, nur muß dieſes frey ſtehen, und ja nicht von Baumäſten bedeckt ſeyn, damit der Froſt ohne Hinderniß hinwirken könne und vom Waſſer angezogen werde. Dieſe Froſtableiter haben unwiderſprechlich ſchon ſehr gute Dienſte geleiſtet. Man darf nicht beſorgen, daß ihre Anwendung einen zu großen Aufwand an Zeit und Geld erfordere. Denn nicht alle Jahre fallen naſſe Fröſte ein, die eigentlich die furchtbaren

baren ſind. Auch blühen ja nicht alle Obſtſorten zu gleicher Zeit. Und wenn man auch nur Einiges erhält, was einem beſonders am Herzen liegt, ſo iſt das in der That mit einigen Seilen und hölzernen Gefäßen nicht zu theuer erkauft. Auch das vorſichtige Entblößen der Wurzel von der Erde, ſo lange bis die Bäume blühen, wodurch die Blüthe ſo lange zurückgehalten wird, bis die gefährliche Periode vorüber iſt, leiſtet ſehr gute Dienſte gegen ſolche Fröſte. Nur muß man ſich ſehr hüten, die Wurzel nicht zu beſchädigen und ſich die Mühe nicht verdrießen laſſen, wenn die Gefahr vorüber iſt, die Wurzel wieder mit Erde zu bewerfen. Man hat das Abpflücken der Blätter vor dem Winter als ein ſehr gutes Mittel empfohlen, um die Obſtbäume vor dem Froſt zu ſchützen. Allein die Bäume erfrieren eigentlich weder im Herbſte noch im Winter, ſondern im Frühjahre, bis zu welchem hin der Winter ohnedem den ganzen Baum entblättert hat. Selbſt die härteſten Winter, beſonders die nicht ſehr Schneereichen, ſchaden den Obſtbäumen nicht, wenn nur kein langer, harter Froſt in ihrem Hinterhalte liegt. Es ſcheint demnach, nach Sicklers Urtheil, das

Abpflücken der Blätter der Bäume, um ihr Erfrieren zu verhindern, unnöthig zu ſeyn, da die Natur ſelbſt durch ihr Abſtoßen zur gehörigen Zeit uns dieſer Mühe überhebt. Ueberhaupt dürfen wir hier die Bemerkung nicht unterdrücken, daß gar oft der Menſch mit großer Anſtrengung und Mühe einem gefürchteten Uebel zu entgehen ſuche, gerade durch das Mittel aber, das er wählt, das Uebel, das er fürchtet, herbeyführe. Dieſe Bemerkung wird durch das Bedecken der Pfirſchen- und Apricoſen-Bäume im Winter gegen die Wirkungen des Froſtes aufs einleuchtendſte beſtätiget. Noch bis dieſe Stunde ſtehen viele in der Meinung, ſie können ihren feinern Zwergbäumen keinen beſſern Dienſt leiſten, als wenn ſie dieſelben in Stroh und Matten aufs ſorgfältigſte einhüllen. Zwar wird in einem gewöhnlichen Winter dieſe Decke nicht geradezu ſchaden; die Kraft der Natur wird ihre Nachtheile beſiegen; aber nützen wird die Decke nichts. Fällt aber ein harter Winter ein, dann iſt ſie gewiß verderblich. In dem ſehr ſtrengen Winter 1788/89 ließ ein Gärtner, der ſich immer noch nicht überzeugen konnte, daß ſein bisheriges Einhüllen ſchädlich ſeyn ſollte, einen

Theil der Pfirſchen- und Apricoſen-Bäume unbedeckt; den übrigen Theil wickelte er ſorgfältig ein, und dieſe alle erfroren entweder ganz oder litten doch wenigſtens ſehr viel, indeß die unbedeckten nicht das Geringſte gelitten hatten. Dieſe Erfahrung beſtätigte ſich in vielen Gärten. Auch iſt die Sache ſo unerklärlich nicht, als ſie für den erſten Augenblick zu ſeyn ſcheint. Der bedeckte Baum, der durch Regen, Schnee und naſſe Witterung naß und feucht wird, wird durch ſeine Decke des wohlthätigen Abtrocknens durch die Luft und die Winde beraubt. Je mehr nun die Näſſe ſowohl in der Decke als unter ihr an dem Baume verweilen kann, deſto mehr zieht ſich der Froſt hinein, und der Baum iſt, im Falle ein ſtrenger, dauernder Froſt eintritt, unwiederbringlich verloren; dahingegen der unbedeckte, durch die Luft getrocknete nichts davon empfindet.

Daß das Obſt ein unglaublich großes Geſchenk, daß ſein Nutzen höchſt mannigfaltig ſey, dürfen wir wohl nicht weitläuftig beweiſen. Durch Voreiligkeit im Abnehmen des Obſtes rauben ſich aber viele den reinen Genuß, den ſie haben könnten. Nicht nur der vortreffliche Geſchmack mancher

Obſtſorte, ſondern auch ihre Haltbarkeit verliert dadurch ungemein. Die Obſtpächter eilen, um mit ihren Frühſorten die Erſten zu ſeyn, und einen deſto anſehnlichern Gewinn davon zu haben. Sie dürfen dann nicht mehr ſorgen, daß ihre Früchte ihnen geſtohlen werden, auch ſind ſie der mühſamen Bewachung derſelben überhoben. Wären freylich keine Käufer, die darauf einen großen Werth legen, daß auf ihrer Tafel etwas acht Tage früher, als auf der Tafel des Andern zu finden ſey, es möge nun die gehörige Reife haben, oder nicht: ſo würden die Obſthändler dieſer Speculation entſagen müſſen. Wenn wir auch die Thorheit, irgend eine Gabe der mütterlichen Natur freywillig weit ſchlechter zu genießen, als ſie ſeyn und werden könnte, nicht rügen wollen: ſo iſt es ja auch in der That höchſt nachtheilig für die Geſundheit, zumal am Schluſſe einer Mahlzeit, die ohnehin vielleicht eine Reihe von diätetiſchen Sünden war, noch unreifes Obſt hinzuzufügen. Eine ſorgfältige Policey wird auch dieß ihrer Aufſicht nicht unwürdig halten, und über die Menſchen ein wachſames Auge halten, die der Unwiſſenheit und Leckerhaftigkeit ſchädliches Obſt darbieten.

Ziemlich gemein iſt das Vorurtheil, die Früchte kurz vor der Zeit, ehe ſie auf die Tafel geſetzt werden, zu pflücken, ſey am Beſten. Allein gerade in der Sonnenhitze werden ſie matt und geſchmacklos. In der Milde des Morgens oder in der Kühle des Abends muß man ſie pflücken, und dann in einem durchlöcherten Korbe an einem kühlen Orte bis zur Tafelzeit aufbewahren.

Zuweilen iſt der Obſtſegen in einem Jahre ſo überſchwänglich reich, daß man ernſtlich auf ſeine Aufbewahrung für den Winter denken muß. Nicht bloß für den gegenwärtigen Augenblick wollte die gütige Vorſehung durch das Obſt ſorgen: auch für den nahrungsloſen Winter wollte ſie uns Vorrath ſchenken. Mehrere Sorten ſind von der Art, daß ſie erſt im Winter genießbar werden. Es gehört aber eine zweckmäßige Behandlung im Abnehmen, Sortiren und Aufbewahren dazu, wenn man dieſer wohlthätigen Einrichtung der Natur wahrhaft froh werden will. Wie ungeſchickt ſchütteln nicht Manche ihr Obſt herab, ſo daß es äuſſerſt zerſtoßen wird, werfen es durcheinander in Körbe und auf das Winterlager, ſo daß es in Gährung geräth und zu faulen anfängt, und dann

geht das Jammern an, daß ſich in dieſem Jahre das Obſt nicht halte. Gewiß liegt dieſes oft ganz allein an der Behandlung. Zuweilen iſt freylich auch der Jahrgang ſelbſt ſchuld; Trockenheit oder Näſſe, Wärme oder Kälte, ſo wie die Kränklichkeit eines Baumes haben allerdings Einfluß, und verlängern oder verkürzen die Haltbarkeit. Erfahrung gehört dazu, um zu wiſſen, wenn man das Winterobſt abnehmen ſoll; denn die Weiche, die das Sommerobſt bey voller Reife erhält, bekommt das Winterobſt erſt auf dem Lager. Sehr gut iſt es für dasſelbe, wenn man es lange hängen läßt, und es an einem heitern, trocknen Tage abnimmt. Zum Aufbewahren wählt man die geſündeſten, vollkommenſten Früchte. Die ſchöne Farbe entſcheidet nichts. Es hat mit ihr oft eben die Bewandniß, wie bey Menſchen, deren Wangen glühen, während der tödtende Wurm an ihrem Innern nagt. Das mit Vorſicht abgenommene Obſt muß auch mit Vorſicht zuſammengelegt, und alles Stoßen und Reiben vermieden werden, indem man es nach dem Orte ſchafft, wo man es vor der Hand aufbewahren will. Hiezu iſt eine trockne Kammer, ein Gewölbe am beſten.

Ein gewiſſer Grad von Kälte ſchadet ihm nicht, wenn es nur kein naſſer Froſt iſt. Nie iſt es rathſam, das abgenommene Obſt ſogleich in einen Keller zu bringen, wo die Luft keinen freyen Zugang hat. Es dünſtet im Anfange ſtark aus, und da an einem eingeſchloßnen Orte die Ausdünſtung nicht gehörig verfliegen kann, ſo wirft ſie ſich auf das Obſt zurück und befördert eine ſchnellere Fäulniß. Wenn die Kälte ſehr ſtark wird, alsdann erſt ſchafft man ſein Winterobſt in den Keller. Um es nicht aufeinander legen zu dürfen, hat man allerley Stellwerk erdacht, um das Obſt auf Horden mit gehöriger Erſparniß des Platzes dazwiſchen anzubringen. Fleißiges Ausſuchen und Abſondern des nach und nach reifenden, oder auch ſchadhaft werdenden Obſtes iſt unumgänglich nöthig; denn die Nachbarſchaft iſt anſteckend.

Doch nicht nur in dieſer urſprünglichen Geſtalt kann eine Menge Obſt für den Winter und noch auf längere Zeit hinein aufbewahrt werden. Auch durch Welken und Dörren wird uns der Genuß desſelben lange erhalten, und es erlangen dadurch dieſe Geſchenke, die uns Pomone in überſchwänglicher Menge in unſern Schooß ſchüttet,

einen neuen Werth. Ohne dieſe Behandlung würde eine Menge Sommerobſt ungenützt bleiben müſſen, wenn dasſelbe zu viel zu gleicher Zeit reift. Man kennt verſchiedne Arten des Welkens und Dörrens. Es kommt hiebey viel auf die Sorten an, die man wählt, wenn ein wahrer Vortheil dabey ſeyn ſoll. Aber dann iſt dieſer auch ſowohl für die eigne Wirthſchaft, als auch für den Verkauf nicht unbedeutend.

Man kann zwar die meiſten Sorten welken. Sehr ſaftige Sorten vom Kernobſte ſchicken ſich jedoch nicht ſo gut dazu, als die trocknern. Durch die Hitze verfliegt die Süßigkeit, verdunſtet der Saft, und es bleibt nur Haut und Krips zurück. Sie ſind brauchbarer zu Bereitung des Saftes und des Obſtweins. Die Natur ſcheint nicht die am Fleiſche zarten und ſaftigen, ſondern die am Fleiſche gröbern und trocknern Sorten zum Kochen und Welken beſtimmt zu haben. Denn Jedermann weiß, daß die ſaftige, zarte Birn gekocht ſehr ſchlecht ſchmecke, hingegen die friſche, faſt ganz ungenießbare durch Kochen vortrefflich werde. Das Nähmliche gilt vom Welken. Wenn bey guten, ſaftigen Sorten die Hitze mit

ihrer Feuchtigkeit auch das Süße herausjagt, ſo concentrirt ſie dieſe vielmehr bey gröbern Sorten, weil es an einem feuchten Vehikel mangelt, mit dem ſie verfliegen könnte. Das Obſt, das man zum Welken beſtimmt, muß völlig reif ſeyn, ſonſt ſchmeckt es auch gewelkt ſchlecht. Man läßt es vorher etwas liegen, bis die natürliche Ausdünſtung aufgehört hat. Das Faule und Schimmlige ſchneidet man aus. Man welkt das Obſt nach und nach nicht zu ſchnell; die Sorten, die weniger wäßrige Theile enthalten, ertragen eine ſtärkere Hitze. Die gemeinſte und wohlfeilſte Art des Welkens und Dörrens iſt an der freyen Luft. Man hängt die an Faden gereihten Schnitzchen an einen Ort, den die Sonne ſtark beſcheint, wobey viel Zeit und Holz erſpart wird. Allein Fliegen und andres Ungeziefer, ſo wie auch einfallendes Regenwetter verderben ſolches gewelktes Obſt ſehr. Eine andre Art des Welkens iſt im Backofen. Sie hat aber das Unangenehme, daß man da die Hitze nicht ſo in ſeiner Gewalt hat und manches verdorrt wird. Um dieß zu vermeiden, hat man wohl eigne Welkofen erbaut. Allein in dieſem Falle müßte das Geſchäfte ſchon ins Große ge-

trieben werden. Wer das nicht thun kann oder will, und doch ſein Obſt gern auf die beſtmögliche Art welken möchte, der läßt ſeinem Stubenofen die Einrichtung geben, wie ſie Sickler im ſechsten Bande des deutſchen Obſtgärtners vorgeſchlagen hat, und er wird ſeinen Zweck gewiß erreichen.

So wichtig aber für den Menſchen der Genuß des Obſtes, friſch ſowohl als auch gewelkt iſt, ſo viele Nahrung und Erquickung es ihm gewährt: ſo weiß er dennoch, zumal in manchen Gegenden, von ſeinem Obſte noch einen andern Gebrauch zu machen, und aus den Säften des Kernobſtes einen reichen Gewinn zu ziehen. Daß aus ihnen Cyder oder Aepfelwein, Eſſig und Syrup erzielt werden könne, das iſt zwar ziemlich allgemein bekannt. Allein gewiß in vielen Gegenden bloß dem Nahmen nach. Wenn aber durch vermehrte Obſtcultur auch immer mehr Obſt erzeugt wird: ſo kann es keinen Augenblick gleichgiltig ſeyn, die verſchiednen Benützungen genauer zu kennen, um aus den Geſchenken der Natur den größtmöglichſten Vortheil zu ziehen. Sey es, daß dieß eher in den Abſchnitt, der den Getränken gewidmet iſt, gehöre; da wir hier vom Obſt han-

deln, ſo wäre es eine ungereimte Zerſtücklung, wenn wir, vom Cyder zu reden, bis zu den Getränken verſchieben wollten.

Wie der Weinſtock, nur nicht in ſolcher Menge, nimmt der Obſtbaum aus der Erde die rohe Feuchtigkeit und die mit ihr verbundnen öhligen und ſalzigen Theile auf, ſeihet und läutert ſie durch verſchiedne Canäle und Netze, und bereitet aus ihnen die edelſten Säfte von dem mannigfaltigſten Geſchmacke, die der erfindriſche Menſch nach ſeinen Abſichten zu benützen wußte. So entſtand der Cyder, der Obſteſſig und der Syrup.

Der Cyder wird hauptſächlich aus Aepfeln gemacht, und heißt daher auch Aepfelwein. Der Birnwein hält ſich nicht ſo lange; dagegen geben die ſüßen Birnen einen trefflichen Syrup, der faſt den Zucker übertrifft; die minder ſüßen aber einen vorzüglichen Birneſſig. Für den Landmann unbeſchreiblich wichtige Geſchenke, die er nun nicht aus der Ferne, nicht mit großem Aufwande hohlen, und bey denen er nicht beſorgen darf, daß eine betrügliche Verfälſchung ihn vergifte. Theurer Ankauf, ſchwere Auflagen und ſelbſt eine gewiſſe Beſcheidenheit laſſen den Landmann,

mann, da wo kein Wein wächst, auf dieſe Gabe des Himmels ganz Verzicht leiſten. Und ſollte ihm, der ſo viele Mühe und Anſtrengung hat, dieſer ſtärkende Genuß nicht auch zu gönnen ſeyn? Sollte die gütige Natur, die freylich nicht überall gleiche Wohlthaten ausſpendet, nicht für einen Erſatz auch bey ihm geſorgt haben? Ja, das hat ſie! Sie gab ihm im Obſtbaume einen Weinſtock. Möge nur der emſige Landmann ſeine leeren Plätze und Raine fleißig mit Obſt bepflanzen, möge er den Ueberfluß ſeiner Früchte zu Cyder benützen lernen; dann wird auch er erfahren können, was er ſo ſehr verdient, daß der Wein des Menſchen Herz erfreue, und bey ſeinen ländlichen Feſten und bey frohen Familienereigniſſen wird der ſüße Obſtwein das beſcheidne Mahl krönen.

Aus den Säften des Obſtes, beſonders der Aepfel, Wein zu machen, iſt eine Kunſt, die man in England, in einigen franzöſiſchen Departements und auch am Rheine ſehr weit gebracht hat. In England macht dieſer Obſtwein, der dort Cyder heißt, einen ſehr bedeutenden Handelsartikel aus. Man wird ſchwerlich ein

Stück

Stück Landes durch einen andern Anbau auf einen höhern Ertrag bringen, als in England die zum Cyder beſtimmte Pflanzung. In Deutſchland hat ein holländiſcher Weinhändler ein Stückfaß zwanzigjährigen Obſtwein mit tauſend Thalern bezahlt und noch mehr zu nehmen ſich anheiſchig gemacht, wenn man ihm denſelben zu verſchaffen im Stande wäre. Es kommt viel auf die Wahl der Aepfel an. Je ſchlechter dieſe für den Gaumen und für die Tafel ſind, deſto beſſern Wein geben ſie; ſpätes Obſt iſt beſſer dazu, als frühes, ſaueres beſſer, als ſüßes, und je röther die Schale, und gelber und dichter das Fleiſch iſt, wenn nur ſonſt der Apfel dazu taugt, um deſto feiner und beſſer wird der Wein. Die Aepfel, die völlig reif abfallen, ohne dadurch beſchädigt zu werden, geben den beſten Wein. Sein guter Geſchmack wird aber ſehr verdorben, wenn man auch unreife darunter nimmt. Man ſortirt daher die Aepfel nach den Graden ihrer Reife in drey Claſſen, läßt ſie eine Zeitlang an einem trocknen Orte auf Haufen liegen, daß ſie ſchwitzen und mürbe werden. Dann mahlt man mit gewöhnlichen Mahlſteinen oder Obſtmoſtpreſſen die erſte Claſſe, wenn ſie nach

dem Schwitzen wohl abgewiſcht iſt, zuerſt, thut das Gemahlene in ein Gefäß und läßt den Vorlaß ab. Die Treſter preßt man dann in der gewöhnlichen Obſtpreſſe. So macht mans mit allen drey Haufen, und bekommt daher auch ſechſerley Arten Obſtwein, der an Geſchmack, Güte, Farbe ſehr verſchieden iſt. Das von freyen Stücken abfließende ſoll, wegen den noch immer beygemiſchten wäſſerigen Theilen, nicht ſo ſtark und edel ſeyn, als was man auf den erſten Druck erhält. Wenn durch Preſſen nichts mehr abfließt, ſo gießt man Waſſer bey und preßt wieder. So erhält man den Waſſercyder, der immer auch noch ein Getränke abgibt. Das zuletzt ganz bis zur Trockenheit ausgepreßte Mus gibt eine ſehr gute Maſtung für Schweine und Rindvieh, und kann zur Düngung der Bäume, auch wohl, noch ſtärker getrocknet, zur Feuerung dienen. Den unreinen Cyder läßt man durch ein Haarſieb und läßt ihn eine Weile ſtehen; dann wird er auf Fäſſer gefüllt, die oben ein kleines Luftloch haben. Je größer das Faß iſt, das auf einmal ganz gefüllt wird, deſto kräftiger wird der Wein. Wenn er vergohren hat, dann füllt man ihn wieder auf und ſtopft

nach und nach völlig zu. Eine gute Cyderart, die aber auch länger braucht, bis ſie vollkommen wird, hält ſich zwanzig Jahre lang. Um den Cyder geiſtiger zu machen, wird Branntewein, gekochter und abgehülster Weizen, wohl auch Ingwer und allerley Specerey zugeſetzt. Dieſe Miſchung muß aber durchaus zur Zeit der erſten Gährung vor ſich gehen. Wenn bey uns der Obſtwein ſchlecht iſt, ſo kommt das vorzüglich von der Nachläßigkeit in der Behandlung her. Auch will man viel haben und denkt nicht, daß Ein Glas guter kräftiger, als zwey Gläſer ſchlechter ſey. Borsdorfer-Aepfel ſollen einen trefflichen, dem Neckarwein ähnlichen Wein geben, und der von Muſcatellerbirnen ſoll wie Malvaſier ſchmecken. Doch nicht bloß aus Aepfelſorten, ſondern auch aus Pflaumen, Zwetſchgen, Maulbeeren, rothen Johannisbeeren, Quitten, Kirſchen, Himbeeren u. d. macht man eine Art von Weinmoſt und allerley angenehme Getränke. Auch aus Pfirſichenkernen ſoll ſich ein ſehr guter Wein bereiten laſſen, der an Geſchmack, Farbe, Geruch, Geiſt und Kraft einem edlen und vortrefflichen italieniſchen Wein gleichen, und noch zum Ueber-

flüſſe ſehr haltbar ſeyn ſoll. In einigen Gegenden Englands wird aus dem Birkenſafte mit Honig und Zucker ein Wein gemacht, den man Birkenwein nennt. In Frankreich machen ſie aus dem Obſt einen ſehr beliebten Cyder vermittelſt einer Mühle, die ein Pferd in Bewegung ſetzt. Dieſe zermalmt das Obſt; dann kommt das Zermalmte auf die Kelter. Nun wird der Saft auf Fäſſer gefüllt, wo er von freyen Stücken zu gähren anfängt und endlich helle wird. Dieſem Cyder wurde ehemals Zucker, Weingeiſt, oder auch Meth beygemiſcht, und nun gab man dieſem Getränke den Nahmen Cydre royal.

Noch findet manche andere Benützung des Obſtes ſtatt, die wir aber ſchicklicher bey den Gattungen und Arten ſelbſt erwähnen werden. Daß wir alle bis jetzt bekannten in unſern Unterhaltungen nennen und anführen ſollten, wird wohl keiner unſrer billigen Leſer weder wünſchen noch erwarten. Wie wenig Kenntniß von der unermeßlichen Freygebigkeit der Natur bloß in Abſicht des Obſtes würde der verrathen, der dieſes erwarten könnte! Nimmt man doch bloß von dem zahmen Birnbaume auf 1500 Abänderungen an; und iſt

ja in Deutſchland eine Baumſchule, wir meynen die des Oberhofr. Diel, in Diez, in der 700 Aepfel- und 300 Birnſorten ſtehen! Wer ſollte auch nur dieſe alle nennen und beſchreiben? Aber eine große Frage, eine höchſt wichtige Betrachtung dringt ſich hiebey dem Nachdenkenden, nicht bloß thieriſch genießenden Menſchen auf. Vor nicht viel über dreytauſend Jahre lag ganz Europa noch wüſte; nur der unfruchtbare Korkbaum, die Eiche, die Tanne und Geſträuche mit ungenießbaren Beeren und Dornen bekleideten die Höhen und die Tiefen nach ihrer ganzen Ausdehnung, wo nicht Steppen und Moos und Heiden ihnen die Herrſchaft ſtreitig machten. Woher hat nun Europa, woher das ehemals wilde rauhe Deutſchland die Schätze, mit denen ſie jetzt prangen? Aus welcher Gegend, auf welchem Wege, durch welche Mittel ſind ſie zu uns gekommen? Auch der noch ſo patriotiſch geſinnte, nachdenkende Deutſche kann ſich nicht abläugnen, daß Deutſchland nichts weniger als ein Mutterland der Obſtfrüchte ſey; daß es in der Vorzeit wohl undurchdringliche Wälder, kahle Felſen, unermeßliche Sümpfe, aber keine Obſtgärten aufzuweiſen gehabt habe, daß die

Miſpel und der ſaure Holzapfel ſo ziemlich ſein Alles geweſen ſey, und erſt Carl der Große zuerſt zum Anbau beſſerer Früchte ermuntert habe. Nothwendig muß er daher ſeinen Blick anderswo-hin wenden, von wo aus beſſeres Obſt zu ihm ge-wandert ſeyn könnte. Nicht ganz mit Unrecht weilt dieſer auf Frankreich. Er kann nicht läug-nen, daß aus den berühmten Gärten von Mont-reuil und der Karthauſe zu Paris die herrlichſten Obſtſorten in alle Länder ausgegangen ſeyen; allein er entdeckt am Ende doch, daß auch hier das Mutterland, das er ſucht, nicht ſeyn könne. Denn war ja Gallien vor etwa 2000 Jahren noch eben ſo wüſte, wie Deutſchland! Brachten doch erſt die Römer den Obſtbaum dahin, der ſodann, von dem ſchon genannten großen Kaiſer an, herr-licher gedieh, und auch am Rheine und von da weiter ins Innere von Deutſchland ſich verbreitete. Italien war alſo die nächſte Quelle, aus der das übrige Europa jenen Segen ſchöpfte. Dahin war der Nußbaum unter den römiſchen Königen aus Perſien gewandert. Später unter der Regierung der Kaiſer kannte man in Rom ſchon 35 Birn- 20 Aepfel- und 30 Pflaumenſorten. Aus Perſien

kam

kam dahin die herrliche Pfirſche; der ſiegende Lucull brachte aus Pontus Kirſchen, und Kreta gab die Quitte. Allein ſo iſt denn wohl Italien das Eldorado der Obſtfrüchte, das Ziel ſeiner Forſchungen nach dem Mutterlande der Früchte? Nichts weniger als dieß! Umſonſt ſucht er hier eine Fülle von urſprünglich einheimiſchen Früchten. Er ſieht ſich getäuſcht, und die Geſchichte weist ihm den Weg nach Oſten, nach Griechenland, nach den Inſuln der Levante. Aber auch hier kann er ſich noch nicht überreden, am Ziele zu ſeyn. Bey aller Bewunderung, die er dem für das Wohl der Menſchheit ſo thätigen, griechiſchen, freyen Genius zollt, bey all der Herrlichkeit des Klima und des Bodens, drängt und treibt es ihn weiter vorwärts nach Oſten. Er erinnert ſich der Kreuzzüge der Franken in den Orient, denkt der ſchönen Obſtſorten, die, freylich um einen hohen Preis, als Trophäen dieſer Heerzüge in das Abendland gebracht worden. Sein Blick fällt auf Kleinaſien, er durchwandert auch dieſes öſtlich zu, nun weilt er am Caucaſus, wo die herrlichſten Fruchtarten, die vorzüglichſten Weine wild und von freyen Stücken voll ſtrotzender Kraft erwachſen, und er ge-

langt

langt endlich bis an die Gegend am Ural. Hier ſetzt zwar eine rauhe Gebirgswand ſeiner weitern Wanderung Grenzen; er kann das urmütterliche Land der Obſtbaumfrüchte nicht ſelbſt ſehen; aber ihn weist die älteſte Geſchichte mit ihrem Finger über dieſes Gebirge hinüber. Sie ſagt ihm, daß mit den Zügen öſtlicher Völker aus Aſien, durch die manche Völkerſchaft abendwärts gedrängt wurde, auch manches Product fremder Zonen dahin wanderte, wohin ſie giengen; daß die blutigſten Kriege für die Cultur der Menſchheit und des Bodens höchſt wichtig wurden, daß durch ſie Europa zu einem ſchönen, fruchtbaren Länderſtrich gediehen iſt, der von Liſſabon bis Petersburg, von Stockholm bis Meſſina Pomonens ſchönſte Gaben darreicht. Aber ſo unbeſchreiblich reich wir auch dadurch in Europa zu ſeyn ſcheinen, ſo wird unſer Reichthum Armuth, in Vergleichung mit manchem andern Lande, und faſt alles, was wir haben, wird nun durch Mühe und Fleiß errungen. Was iſt unſre Vegetation gegen die in den Tropenländern, im wundervollen Africa oder um Quito. Hier, wo die mildeſte Luft einen der ſchönſten Theile der Welt ankündigt, wo die Producte aller

Jahrs-

Jahrszeiten und Welttheile im Freyen, ganz anders und kräftiger, als bey uns im Glashauſe, üppig beyſammen ſtehen; wo ſich der Frühling ununterbrochen mit dem Herbſte paart, der Baum zu jeder Zeit junge Blätter, Knoſpen, Blüthen und Früchte trägt; hier, wo man an einem Tage pflügen und ernten ſieht, wo neben dem Zuckerrohre, dem Indigo und der Baumwolle, der hundertfältig tragende Weizen Europens gedeihet, und der Piſang, die Citrone, die Pompelmus bey den ſchönſten Früchten Frankreichs prangt; hier, wo die herrlichſten Bäume vom höchſten Wuchſe, mit den wohlriechendſten Blumen und den trefflichſten Früchten unermeßliche Waldungen bilden, und heilende Gummi und aromatiſche Harze aus ihnen träufeln, — — wem erhebt nicht die Bruſt den Wunſch der Sehnſucht: Dahin, dahin laßt uns ziehen!

Doch kehren wir in das Land zurück, das uns die Vorſehung anwies, und deſſen Früchte ſie uns durch Mühe und Fleiß würzt. Es wird uns an Stoff zu Dank und Freude warlich nicht fehlen. Sey es auch, daß wir bey jeder Frucht eingeſtehen müſſen, wie faſt alles, was wir haben,

 frem=

fremde Schätze, wie unendlich viel wir andern Ländern ſchuldig ſeyen: ſey es, daß wir fühlen, wie arm wir wären, wenn Aegypten und Numidien ſeine Aepfel, Perſien ſeine Nüſſe und Pfirſchen, Epir ſeine Apricoſen, Damaſcus ſeine Pflaumen zurückfordern ſollten, und wie dann ſelbſt der Rheinweintrinker nicht mehr mit Laub den liebevollen Becher bekränzen würde, den erſt das dritte Jahrhundert zum erſtenmale füllte; gerade dieſe Wanderungen der Geſchenke der Natur, dieſer reiche Segen der Verbindung der Menſchen untereinander, dieſer gegenſeitige Austauſch wird unſre Freude, unſern Dank erhöhen müſſen.

Des zweyten Abſchnittes Neuntes Kapitel.

Inhalt.

Von den Obſtgattungen insbeſondere. Eintheilung derſelben in Kernobſt, Steinobſt, Beerenobſt und Schalenobſt. Vom Kernobſte. Der Birnbaum. Der wilde Birnbaum. Veredelte Sorten. Der Apfelbaum. Der wilde Apfelbaum. Veredelte Sorten desſelben. Der Quittenbaum. Sorten desſelben.

(Tab. XXV. — XLIV.)

Welche

Welche ungeheure Menge von Früchten man unter dem Ausdrucke Obſt zuſammenfaſſe, iſt wohl keinem unſrer Leſer unbekannt. Um auch in dieſer Rückſicht gewiſſe Abſchnitte und Ruhepuncte zu haben, fand man für gut, das Obſt, ohne Rückſicht auf die Blüthen und die eigentlichen Fructificationstheile, nach einem ſehr faßlich in die Augen fallenden Kennzeichen einzutheilen. Dieſem zufolge werden wir erſt vom Kernobſt, dann vom Steinobſt, weiter vom Schalenobſt, und endlich vom Beerenobſt handeln. Auf der Gränze zwiſchen dem Kern- und dem Steinobſt ſtehen noch gewiſſe Früchte, die hier eingeſchaltet werden, weil ſie weder das Eine noch das Andre ganz ſind.

Naturhiſtoriſch und nach Linnéiſchen Kennzeichen betrachtet, umfaßt das Kernobſt eine einzige Gattung; denn nach dieſem unſterblichen Naturforſcher gehören die Birnbäume, die Apfelbäume und die Quittenbäume einer und derſelben Gattung an, deren Charaktere in der fünfmal eingeſchnittnen Blumendecke, fünf Blumenblättern und einer ſaftigen, genabelten, fünffächrigen und vielſamigen Kernfrucht beſtehen. Dieſes ganze

Geſchlecht trägt bey ihm den Nahmen Pyrus Malus. Allein wir ſprechen jetzt nur von dem großen Geſchenke der Natur, dem Birnbaume (Pyrus communis, *le Poirier*), der einer ausführlichen Beſchreibung ſo würdig iſt. Wie nahe verwandt auch der Birnbaum mit dem Apfelbaume ſeyn mag, ſo iſt doch, ſowohl in Anſehung des Baumes wie der Frucht, der Unterſchied auffallend genug. Beyde gehören zwar in die vierte Ordnung der zwölften Claſſe, indem ſie mehr als zwanzig Staubfäden und fünf Stempel haben (Icoſandria pentagynia); allein der Artcharakter des Birnbaumes beſteht in eyrund, lanzetförmigen, glatten Blättern, die bald feiner, bald ſtärker gezähnt, bald ganz ungezähnt ſind; die Blumen ſitzen ſtraußweiſe, und die Früchte ſind gegen den Stiel hin gemeiniglich etwas zugeſpitzt. Schon der äußere Anblick läßt den Birnbaum von dem Apfelbaume unterſcheiden, und er kann eine Größe erreichen, in der ihm, den Kaſtanien- und Nußbaum ausgenommen, kein Obſtbaum gleichkommt. Von einem freyen und guten Standorte aus erhebt er ſich majeſtätiſch in die Luft, und ſeine Krone nimmt die Geſtalt einer

85
a
d
86
b
c

bald breitern, bald ſchmälern Pyramide an. Seine Aeſte wachſen häufig und dicht ineinander, und er iſt gröſstentheils belaubter als der Apfelbaum. Auch hat er glänzendere, glättere Blätter als dieſer, ihre Farbe bleibt länger friſch, und die Inſecten ſtreben ihnen etwas weniger nach. Seine Rinde iſt nicht ſo glatt und im Alter blättrig, wie bey dem Apfelbaume, ſondern ſie bekommt ſenkrechte, von der Krone bis zur Wurzel laufende Furchen, die mit den Jahren immer tiefer werden. Viel weiter hinein in die Erde erſtrecken ſich die Birnbaumwurzeln; auch ſetzt dieſer Baum ſeine Blüthenbüſchel ganz anders, als der Apfelbaum an. Bey dieſem ſtehen die Blüthenſtiele ziemlich regelmäßig rundherum um den Hauptſtiel; bey der Birnblüthe aber ſteht eine mehr vor- die andre mehr rückwärts, auch iſt der Blüthenreichthum bey dem Birnbaume gemeiniglich gröſser, als bey dem Apfelbaume.

Der Stammvater der ſo ungemein zahlreichen Familie der Birnbäume ſcheint der **wilde Birnbaum** (Pyraſter, Pyrus ſylveſtris, *Poirier ſauvage*, Holzbirnbaum, Tab. XXV.) zu ſeyn. Durch ſeine Verbindung mit dem Quittenbaume,

 dem

dem Speyerling, den Miſpeln, dem Weißdorn, und die darauf folgenden Verheurathungen der davon abſtammenden Linien untereinander mögen die vielen Varietäten entſtanden ſeyn, die durch Cultur jetzt ſchon bis auf fünfzehnhundert Sorten geſtiegen ſind. Man trifft ihn in Hölzern und auf Feldern wild wachſend an. Er wird ein hoher, ſtarker Baum, zumal in einem lehmigen, mit etwas Sand vermiſchten Boden; in ſteinigem, ſchlechtem aber erlangt er nie die ſchöne Höhe und den majeſtätiſchen pyramidaliſchen Kronenwuchs. Nur ſehr langſam wächst er. Seine jungen Sproſſen ſind mit Stacheln beſetzt; die Rinde iſt gelbbräunlich; ſie wird im Alter ſchwärzlich, grau und riſſig. Die Blumen (85) ſtehen doldenweiſe auf langen Stielen. Sie haben einen becherförmigen Kelch *a*, der am Rande in fünf dicke, ſpitzig zugehende Ausſchnitte getheilt iſt. Die fünf weißen, zuweilen auch ins Fleiſchfarbige fallende Blumenblätter ſind etwas hohl, wie Löffel. Auf weißen Stielen ſitzen zwey und zwanzig bis dreyßig Staubbeutel *b*, in denen die Vergrößerung *c* artige, der Länge nach gefurchte Kölbchen zeigt. Den Stempel *d* bilden fünf

dünne

dünne Griffel, die ſich in wollige Knöpfchen, die Narben endigen. Die Früchte des wilden Birnbaums ſind länglich rund und klein (86). Sie haben einen herben, ſauern, zuſammenziehenden Geſchmack. Oben befindet ſich ein Auge, oder ein mit den vertrockneten Ausſchnitten des Kelchs umgebner Nabel. Inwendig liegen fünf Fächer oder Kapſeln um die Achſe herum. Sie ſind mit einem dünnen, leicht zu zerreiſſenden Häutchen verſchloſſen. Jedes Fach enthält einen oder zwey Kerne, die eine ziemlich harte Haut umgibt. Läßt man dieſe wilden Birnen teig werden, ſo ſchmecken ſie nicht ganz unangenehm und weinſäuerlich. Man macht aus ihnen ſehr guten Birneſſig, auch, wenn man ſie mit andern vermiſcht, Birnmoſt und Branntewein. Auch die vom Eſſigbrauen übrigbleibenden Kerne der wilden Birnen und Aepfel geben eine nicht unbedeutende Nutzung. Man gewinnt daraus in Thüringen treffliches Oehl. Eine Metze gibt drey Pfund Oehl, das faſt beſſer als das gewöhnliche Baumöhl ſchmeckt. Auch verkauft man die Kerne zu Baumſchulen. Für das Wild in den Wäldern, die Schweine und manche andre Thiere ſind dieſe wilden Baum-

früchte ein wahrer Leckerbiſſen. Sie verdienten daher auf Wildbahnen angepflanzt zu werden. Daß man auch unter wilden Birnbäumen Verſchiedenheiten findet, läßt ſich daher erklären, daß mancher Vogel in Feldern und Gehölzen Kerne von Gartenbirnen fallen läßt, die dann in einem bald beſſern, bald ſchlechtern Boden verſchieden gedeihen. Das Holz dieſer wilden Birnbäume iſt rothgelb, ſehr feſt und noch brauchbarer als von andern Sorten. Es nimmt eine ſchöne Mahagonybeize an. Zu Formen für Model- und Holzſchneider, zu Drechsler- und Tiſchlerarbeiten, zu Kämmen in Räder wird es ſehr geſchätzt.

Kein Baum in der Welt hat durch die Cultur eine ſo große Mannigfaltigkeit in Abſicht auf die Form und den Geſchmack ſeiner Früchte erlangt, als der Birnbaum. Demungeachtet bleiben die Hauptcharaktere unverändert, ſo daß man ſchon aus der Ferne den Birnbaum erkennt. Die Blätter desſelben ſind ganz, ſtehen wechſelsweiſe an den Zweigen, haben kürzere oder längere Stiele, und ſind nach Beſchaffenheit der Sorten bald am Rande glatt, bald tief, bald ſeicht gezähnt.

Außen ſind ſie weißlich grün, innen dunkler und glatt. Die feinen Adern ſtehen nur wenig hervor. Erfahrne Baumgärtner erkennen ſchon am Laube manche Sorte. So hat die Robert-Muſcatenbirn rundes breites Laub; bey der Sommer-Mundnetzbirn und bey der Cypriſchen iſt jedes Blatt wie mit Puder beſtreut; St. Germain hat ſehr ſchmales Laub ꝛc. Einige wachſen ſchlank pyramidenförmig in die Höhe, wie die gute Luiſe, die weiße Butterbirn ꝛc. Andre treiben ſtark ins Holz, wie die Virgouleuſe, der Frauenſchenkel; andre behalten ſtachliges Holz, wie die Ambrette. Auf das Holz ſelbſt hat überhaupt Standort, Alter, Witterung großen Einfluß.

Nur durch Pfropfung kann man die verſchiedenen Sorten der Birnbäume vermehren und erhalten. Aus den Kernen iſt keine Sorte mit Gewißheit wieder zu erziehen. Man pfropft mit dem Auge in den Spalt und die Rinde, nach Beſchaffenheit und der Eigenſchaft der Stämme, worauf gepfropft werden ſoll. Die aus den Kernen erzogenen Stämme, oder die aus der Brut erzogenen Wildlinge ſind es, auf die man für die Obſtgärten pfropft. Für Spalier- Zwerg- und halbſtämmige

Birnbäume pfropft man auf Quittenſtämme. Sie erreichen dann eine nur mittelmäßige Größe und tragen bald Früchte. Da der Quittenſtamm nicht ſo tief wurzelt, als der Birnwildling, ſo braucht er nicht ſo tief gute Erde zu haben. Für Birnſorten, die nur mittelmäßig groß und nicht ſehr ſaftig ſind, taugt der gemeine Quittenbaum zum Pfropfen ganz gut; die aber groß und ſtark werden ſollen, pfropft man auf den portugieſiſchen Quittenbaum. Auch auf Weißdorn, Miſpelbaum, Speyerling hat man Birnen mit gutem Erfolg gepfropft. Einige Sorten kommen aber nur auf dem Birnwildlinge fort. Sie wachſen ſtärker und freudiger, ertragen das ſtarke Beſchneiden, und bringen oft eben ſo bald Früchte, als die auf Quitten gepfropften. Das Letztere hat überhaupt manche Gegner gefunden und das Angenehme, das die ſchönere Farbe der auf Quittenſtämme gepfropften Birnen hat, ſoll durch die größere Gefahr des Erfrierens überwogen werden. Es iſt überhaupt nicht zu läugnen, daß ſolche Pfropfungsverſuche oft weit mehr eine bloße Künſteley und Liebe zum Sonderbaren verrathen haben, als daß die Wiſſenſchaft dadurch gewonnen hätte. Hier iſt Erfahrung die

ſicherſte Führerin. Der Boden hat aber auch einen bedeutenden Einfluß. Fetter, recht tiefer Sand iſt den Birnbäumen am zuträglichſten. Alles zeigt an ihnen, daß ſie die Natur beſtimmt habe, große Bäume zu werden. Sie machen lange und ſtarke Triebe, gehen immerfort in die Höhe und geben oft lange nicht einmal Hoffnung zur Fruchtbarkeit. Hiebey iſt die Behandlung im Schnitte ſehr wichtig. Schneidet man ſie in den erſten Jahren zu kurz, und läßt ihnen gar keine kleinen Zweige, ſo werden ſie zwar viel und ſtarkes Holz, aber mehrere Jahre keine Frucht bekommen. So kann man zehn- und zwölfjährige Birnbäume ſehen, die noch nie getragen haben, weil man in ihrer Jugend zu viel weggeſchnitten und keine kleinen Zweige gelaſſen hat. Da der Birnbaum kein ganz heißes, trocknes Clima liebt, ſo iſt er auch unſern gemäßigten Ländern am angemeſſenſten, und eben darum mag ſeine Cultur mit ſo ausgezeichnetem Erfolge begleitet geweſen ſeyn. In Africa kennt man den Birnbaum nicht, und ſchon in Italien kommen nicht alle ſaftigen Birnſorten in der glühenden Hitze mehr fort. Demungeachtet iſt es unwiderſprechlich, daß bey den

Griechen und Römern die Cultur des Birnbaumes ihren Anfang genommen habe, und wahrſchein= lich kannten auch ſie ſchon den Birnwein. Pli= nius nennt mehrere Birnſorten, die zu ſeiner Zeit beliebt waren. Die Einen trugen ihre Nah= men von der Zeit der Reife (Hordearia), die An= dern von ihren erſten Anpflanzern (Pompejana, Tiberiana), wieder Andre von ihrer Geſtalt oder auch Farbe (Oblonga, Viridia), oder auch von den Gegenden, woher ſie gebracht wurden (Syria, Numidiana). Eine der beliebteſten war zu Pli= nius Zeiten die Falernia. Sie fanden in ihrem Geſchmacke eine Aehnlichkeit mit dem köſtlichen Falerner Weine, der dem Römer ſo werth war. Von hier aus wanderten nun manche Sorten mit den Feldzügen der Römer nach Gallien. In die= ſem Lande und vorzüglich in einigen Provinzen Frankreichs machte die Cultur des Birnbaums die größten Fortſchritte. Von hier aus verbreitete ſie ſich in andre Gegenden von Europa. Die mei= ſten und edelſten Arten wurden unter ihrem fran= zöſiſchen Nahmen aufgenommen, obgleich auch England und Deutſchland Sorten beſitzen, die ihnen urſprünglich angehören. Von manchen

Birn=

Birnſorten kennt man die Gegend, wo ſie zuerſt entſtanden ſind; die Bezy d'Hery und die Bezy de Queſſoi in den Wäldern von Bretagne, die dieſe Nahmen tragen; die gute Winterchriſt-Birn kommt aus Ungarn, hat aber in Gascogne die höchſte Vollkommenheit erlangt; die Bergamotte ſtammt von Bergamo her, die Orange aus den Gärten von Toſcana, wo aber Clima und Wärme ihr einen Wohlgeruch geben, den ſie in Frankreich nie erreicht; die Eyerbirn aus der Schweiz, die Margarethen- und Königsbirn aus Deutſchland, die Admirals- und Ananasbirnen aus Holland ꝛc.

Die vielen Arten und Abarten des gemeinen Gartenbirnbaumes, und die ſo vielen örtlichen Benennungen machen es dem Pomologen unendlich ſchwer, die Unterſchiede genau anzugeben und zu beſtimmen, von welcher Sorte bald unter dieſem bald unter jenem Nahmen die Rede ſey. Viel würde erleichtert werden, wenn wenigſtens für die Hauptſorten zuverläßige Charaktere beſtimmt, und ein einziger, allgemein geltender Nahme eingeführt würde. Allein dieß wird noch lange und vielleicht für immer ein bloßer Wunſch bleiben. Die franzöſiſchen Nahmen ſind die be-

kannteſten und am allgemeinſten angenommen. Unter ihnen herrſcht die Verwirrung nicht. Aber in Deutſchland und Holland, wo aus Willkühr, Unverſtand, Gewinnſucht, Liebe zur Neuerung manche längſt bekannten Sorten als neu ausgegeben, und dem zufolge auch mit neuen Nahmen belegt wurden, wo jeder Gärtner ſich die Erlaubniß nahm, die Nahmensverzeichniſſe der Sorten zu vermehren, iſt die Verwirrung endlos und zu einem wahren Kreuze für den Pomologen geworden. Wir haben ſchon bemerkt, daß man auf fünfzehnhundert verſchiedne Sorten Birnen kennt. Freylich ſind unter dieſen viele, die in der That nicht verdienen, fortgepflanzt zu werden. Durch ſie wird das Gedächtniß unnöthig beſchwert, durch ſie die Verzeichniſſe ohne Nutzen erweitert, und auch der Platz, der mit etwas Beſſerm bepflanzt ſeyn könnte, verſchwendet. Nur das Gute und Nützliche iſt der Aufnahme und der weitern Verbreitung würdig.

So groß aber die Menge der Varietäten iſt, ſo dürfen wir doch nicht glauben, ſie ſeyen keines weitern Zuwachſes fähig. Noch immer kann man neue Abänderungen erhalten. Zu dieſem

Ende

Ende ſäet man recht reife, vollkommen gute Kerne von den beſten Birnarten. Wenn ſie nun heranwachſen, ſo unterſucht man, welche wild ſind, was man an den Stacheln erkennt. Dieſe kommen nachher in die Pfropfſchule. Bey den guten Stämmen ohne Stacheln wartet man, wenn ſie nicht gar zu dicht ſtehen und deßwegen ſchon verſetzt werden müſſen, die erſte Frucht ab. Iſt dieſe guter Art, ſo verpflanzt man ſie, wodurch die Frucht veredelt wird. Finden wir aber die Frucht ſchlecht, ſo veredelt man den Stamm auf die bekannte Weiſe. Die aus guten Kernen ohne alle Veredlung aufgezogenen Birnbäume geben oft recht gute neue Sorten, die noch überdieß den Vorzug haben, daß ſie ſchneller wachſen, reichlicher tragen und ſehr dauerhaft ſind. In der Schweiz, im Elſaß und in Deutſchland erzieht man vorzüglich die für Landſtraßen, Felder und Wildbahnen beſtimmten Birnbäume auf dieſe natürliche, ganz kunſtloſe Weiſe, und gewinnt ſo ſehr geſunde, gerade, ſtarke Stämme. Was hingegen die Obſtgärten betrifft, ſo bleibt man bey der bekannten Veredlungsart, weil man hier Bäume von beſtimmter Art und Güte haben,

den

den Platz beſtmöglich benützen und nichts dem Zufalle überlaſſen will.

Unſre Leſer wiſſen ſchon aus der Formentafel, welche mannigfaltige Geſtalten die Birnen haben. Allein nicht nur die Formen, ſondern auch die Farben, das Fleiſch, die Zeit der Reife ſtellen uns beſtimmte, bleibende Unterſchiede der Sorten auf und dienen zur Charakteriſtik. Gewiß iſt es zur Kenntniß dieſes Baumgeſchlechts zweckmäßig, hier einige Blicke auf dieſe Verſchiedenheiten zu werfen, ehe wir einige der intereſſanteſten Sorten herausheben und näher beſchreiben. Man nimmt vier Hauptformen an, nach denen Einige die Birnen ordnen: apfelförmige, birnförmige, perlen= oder flaſchenkürbißähnliche, und endlich kreiſelförmige oder coniſche. Allein in dieſen Hauptformen kommen wieder eine Menge andrer Beſtimmungen vor, durch die man die Geſtalt einer Birn genauer anzugeben bemüht war. So ſind die apfelförmigen Birnen entweder ganz rund, von gleichem Durchmeſſer in Abſicht auf Höhe und Dicke, wie z. B. die runde Herbſtbirn, die Carthäuſerbirn; oder ſie ſind eyförmig, wie die Eyerbirn, die bunte Pomeranzenbirn, die

Glas=

Glasbirn; oder ſie ſind am Auge und Stiele platt gedrückt und reinettenförmig, ſo daß die Dicke mehr als die Höhe beträgt, wie die Roſenbirn, die Salviatibirn, die Königsbirn; oder ſie ſind am Auge und Stiel platt gedrückt, am letztern aber doch merklich dünner als am erſtern, wie die eigentliche Bergamotte, die Muſcatenbirn, die Sommerkönigsbirn, die Ambrette. Unter die birnförmigen Birnen rechnet man entweder ſolche, die oben zugerundet ſind und nach dem Stiele zu ohne merkliche Einbiegung in eine Spitze laufen, wie die große Muſcatellenbirn, die Würzbirn, die engliſche Butterbirn; oder ſolche, die oben zugerundet nach einer vorgängigen Einbiegung am Stiele ſpitzig zulaufen, wie die Franzmadame; oder ſolche, die oben in eine ſtumpfe, und nach dem Stiele zu ſchärfere Spitze auslaufen, wie die Löwenbirn, die Honigbirn; oder ſolche, die oben am Auge platt ſind, nach unten zu pyramidenförmig in eine Spitze auslaufen, wie die Martinsbirn; oder ſolche, die am Auge platt ſind und nach merklicher Aushöhlung ſich in eine Spitze endigen, wie die Margarethenbirn; oder ſolche, die oben gewölbt und unter der größten Dicke ohne

Ausſchweifung ſind, wie die Pfalzgrafenbirn, die Jungfernbirn, die Herrenbirn. Was die perlen- oder flaſchenkürbißähnlichen Birnen betrifft, ſo ſind ſie entweder, wie die Blutbirne, der Frauenſchenkel, die Haferbirn *), am Auge ganz zugerundet, oder ſie ſind am Auge oval, ſtumpf zugeſpitzt, wie die Tarquinbirn, oder am Auge ſehr platt, wie die Lorenzbirn, die Glockenbirn. Auch die kegel- oder kreiſelförmigen Birnen erſcheinen in mancherley Geſtalt, entweder ſind ſie kreiſelförmig mit rundem Kopfe, wie die Virgouleuſe, oder kreiſelförmig mit plattem Kopfe, wie die Sommerbergamotte, oder kegelförmig, am Auge gerundet, wie die graue Butterbirn, die Wachsbirn; oder kegelförmig am Auge platt, wie die heil. Franzbirn, oder endlich kegelförmig am Auge ſtumpf geſpitzt, wie die St. Germain. Aber nicht bloß die Formen zeigen uns Verſchiedenheiten unter den Birnen. Einige Birnen unterſcheiden ſich durch ihre Länge und Dicke, Größe

*) Dieſe führt im Franzöſiſchen den Nahmen Ah mon Dieu! weil einmal ein König von Frankreich ſeine Verwunderung über einen ungemein vollen Baum mit dieſem Ausruf äußerte.

Größe und Schwere. Lang iſt die St. Germain, dick die gute Chriſtbirn, ſchwer die Pfundbirn. Doch dürfen wir hier nicht vergeſſen, daß Boden, und beſonders Sonnenwärme einen außerordentlichen Einfluß auf die Größe haben. Davon machte ein verdienter Pomolog und Freund dieſer Unterhaltungen, der würdige Herr Pater Scheele, eine merkwürdige Erfahrung. Von einem Königsbirn-Spalierbaum an der Nordſeite ſchlüpfte ein Zweig durch auf die Mittagsſeite, und trug eine Birn von einem Pfund und ſiebzehn Loth. Im folgenden kalten Jahre trug eben dieſer Zweig auf eben dieſer Seite eine Birn, die ein volles Pfund weniger wog. Ausnahmen können übrigens bey allgemeinen charakteriſtiſchen Angaben nie in Betracht gezogen werden. Bey den meiſten Birnarten zieht man die größern vor, bey andern hingegen, wie z. B. bey der Craſſane, findet man die kleinern ſchmackhaft. Unbeſchreiblich mannigfaltig ſind die Farbenſpielungen der Birnen. Das Grün, das alle im Anfange und Fortſchritte ihres Wachsthumes haben, erhält ſich bey einigen bis zu ihrer Reife, wie bey der grünen Chriſtbirn, der grünen Butterbirn; einige Birnen ſind ganz weiß,

wie Blanquetten, andre mit einem bräunlichen Roſte bedeckt, die man daher gris nennt, wie la griſe bonne; einige ſpielen auf der einen Seite ins Braune, wie die Rouſſelette von Rheims, andre ſind gelblich, wieder andre mit verſchiedenen Flecken bezeichnet.

Die ſehr verſchiedne Beſchaffenheit des Fleiſches der Birnen gehört mit zu den Eigenſchaften, die man zur nähern Beſchreibung der Birnſorten zu Hülfe nahm. Das Fleiſch kann von guter oder ſchlechter Art ſeyn; gut iſt es, wenn es ſchmelzend und zart iſt. Erſteres ſagt man, wenn es auf der Zunge gleichſam zerfließt; das Zweyte, wenn man bey dem Geſchmacke wenig von den Steinchen empfindet, die alle Birnen mehr oder weniger enthalten. Schlecht nennt man das Fleiſch, wenn es ſteinig, ſtockig, mehlig, moll iſt. Das Letztere ſagt man, wenn der in Gährung gerathene Saft den Geſchmack und die Farbe des Fleiſches verändert und es zur Fäulniß bringt, was bey leicht überreif werdenden Sommerbirnen häufig geſchieht. Daſſelbe ſagt man auch von den mehligen. Der Reichthum des Saftes und ſein würzhafter, weiniger, feiner Geſchmack macht

nebſt dem Zuſammenhange des Fleiſches und der Gefäße, in denen der Saft enthalten iſt, die Güte einer Birn aus. Es kann eine Frucht ſehr guten Saft in Menge haben, und doch ein grobes, derbes, rübenartiges Fleiſch, das beym Genuſſe widerſteht. Sie kann zum Eſſen ſehr ſchlecht, zum Birnwein aber vortrefflich ſeyn. Je wäßriger, ſaurer, herber der Saft iſt, um deſto weniger wird die Birn geſchätzt. Beurré gris, Bergamotten und Mouille bouche ſind wohl die den köſtlichſten Saft enthaltenden Birnen. Ueber den Geſchmack werden die Meinungen verſchieden bleiben. Der Eine zieht dieſe, der Andre eine andre Birn vor. Immer bleibt das Schmelzende, wenn das Fleiſch auf der Zunge zergeht, eine vorzügliche Eigenſchaft. Man bezeichnet ſie, je nachdem ſie ſich mehr oder weniger findet, mit den Ausdrücken: ganz ſchmelzend, halb ſchmelzend, ſpricht von butterhaft, zart, brüchig, und bemüht ſich ſo, wenigſtens ſo viel möglich, auch den Geſchmack zu beſtimmen. Ueber den Geruch der Birnen iſt man einiger. Das Moſchusartige, Parfümirte liegt im Geruch, der bey den Birnen bald ſtärker bald ſchwächer, bald geiſtreicher bald geiſtloſer iſt. Durch den Geruch des

Obſtes ſcheint die gütige Natur einzuladen, an ihren Geſchenken Theil zu nehmen. Einige Birnbaumſorten empfehlen ſich durch die Menge der Früchte, die ſie tragen, und ihren, man möchte ſagen, unausgeſetzten Fleiß; andre erſetzen durch die Güte ihrer Früchte, was an Menge abgeht. Einige ſind wirklich ſchlecht und weder roh noch gekocht zu genießen. Andre kann man in der Haushaltung ſehr gut brauchen, wenn ſie auch gleich roh völlig ungenießbar ſcheinen. Manche Birn verdankt den Werth, den man darauf legt, bloß der Zeit ihrer Reife. So ſchätzt man manche Sommerbirn, die man im Herbſte, wann ſchon beſſere und edlere Sorten vorhanden ſind, nicht achten würde. In Abſicht der Reife zeigen uns die Birnen gleichfalls manche verſchiedne Eigenſchaft. Einige erhalten ſie auf den Bäumen, andere erſt auf dem Obſtlager, und man nimmt ſie noch grün ab. Manche werden, gleich nachdem ſie abgenommen worden, überreif, mehlig und moll. Sie müſſen daher ſehr bald gegeſſen werden. Nicht jede Birnſorte wird in jedem Jahre um die nämliche Zeit reif. Witterung, Standort, Boden, Pflege u. d. m. können um einige Wochen

verſpäten oder beſchleunigen. Es läßt ſich da durchaus nichts für alle Länder Geltendes in den Obſtverzeichniſſen beſtimmen. Welche Abſtufungen in der Reifezeit finden nicht bloß in Deutſchland ſtatt! Indeſſen bleibt doch die Eintheilung in Sommerbirnen, Herbſtbirnen, Winterbirnen im Allgemeinen ganz richtig. Die Sommer- und Herbſtbirnen muß man, wenn man ſie einige Zeit aufbewahren will, vor ihrer vollen Reife vom Baume nehmen. Winterbirnen läßt man ſo lange hängen, bis ſie von ſelbſt abfallen, oder eintretende Fröſte ſie in Sicherheit zu bringen anrathen. Birnen, die bey ſtiller Luft oder ſchwachem Schütteln abfallen, ſind gemeiniglich reif. Auch verräth das die Glätte und das Glänzende der Haut, das Nachgeben unter einem gelinden Druck des Daumens und der angenehme Geruch.

Bey der Auswahl der Birnſorten, die man erzielen will, kommt es auf den Zweck an, den man dabey hat, und auf die beſondern Umſtände, in denen man lebt. Dem Einen iſt dieſe, dem Andern eine andre Sorte lieber. Der Eine ſucht bloß Tafelobſt zu gewinnen, der Andre will

viel

viel aufs Lager bringen und damit handeln, oder Getränke daraus bereiten. Für einen Privatgarten von beſchränktem Platz ſind einige wenige gute Sorten hinreichend. Anders verhält es ſich mit großen Obſtpflanzungen und Baumſchulen. Hier muß für große Mannigfaltigkeit geſorgt werden, um ſowohl den verſchiednen Geſchmack der Käufer zu befriedigen, als auch zur Erweiterung und Berichtigung der Obſtkunde zu führen. Selbſt der Platz, den der Gartenbeſitzer den Birnbäumen widmen kann, die Lage des Gartens und ſeine Beſchaffenheit können Einfluß auf ſeine Auswahl haben; er muß unterſuchen, ob freyſtehende, ob hohe, niedere, Buſchbäume, Spalierbäume hier am ſchicklichſten anzubringen ſeyen. Den beſten Sorten räumt er die Morgenſeite ein. Die frühern können immer ihren Stand gegen Norden bekommen. Sie reifen dann doch, wenn auch etwas ſpäter als in einer günſtigern Lage. Uebrigens wird Jeder ſehr wohl thun, wenn er ſich nicht in allem auf fremde Ausſagen und Erfahrungen verläßt, ſondern ſelbſt beobachtet, was in ſeiner Lage, bey ſeinem Boden das Beſte und Zuträglichſte für ihn ſey.

Sehr

Sehr mannigfaltig iſt der Gebrauch der Birnen, und in manchem Lande weiß man einen größern Nutzen daraus zu ziehen, als in unſern Gegenden. In der Normandie iſt der Birnſaft, mit etwas Apfelſaft und Waſſer vermiſcht, ein allgemeines Getränke, beſonders beym gemeinen Volke. Der Birnmoſt iſt ſüß und angenehm, und hält ſich gegen zwey Jahre. Irrig hat man vorgegeben, er ſey ungeſund; im Gegentheil wird er den Ammen empfohlen. Ohne Miſchung mit Waſſer wird er oft für eine Weinſorte verkauft. Die Weineſſighändler kaufen ihn auf, und wiſſen ihn für ächten Weineſſig auszugeben. Die Stadt Dreux treibt beſonders einen nicht unbeträchtlichen Handel damit. Was man nicht abſetzt, wird zum Branntweinbrennen angewendet. Heller und geiſtreicher iſt dieſer Branntewein, als der aus Aepfelmoſt. Zur Fütterung des Viehes ſind die Birnen gleichfalls ſehr gut. Gewiſſe, freylich geringere Sorten werden in große Fäſſer geworfen, mit Waſſer übergoſſen, und ſo im Winter gekocht dem Rindvieh verfüttert. Allgemeiner iſt der Genuß der Birnen friſch und gekocht. Zum friſchen Genuſſe wählt

man freylich die, die einen feinen, gewürzhaften Geſchmack und Geruch haben, und durch ihre ſchöne Farbe zum Genuſſe einladen. Die beſten Tafelbirnen, ſo nennt man die, die man friſch genießt, ſind zum Theil am wenigſten zum Kochen, Backen und Dörren geeignet. Die hiezu tauglichen dürfen zwar nicht ſaftlos ſeyn, müſſen aber feſte, fleiſchige Beſtandtheile haben. Durch langſames Kochen löſen ſich die rohen, zähen Theile auf, das Fleiſch wird milder und ſchmackhafter. Manche Birnen nehmen beym gelinden Kochen eine liebliche Röthe an. Zum Backen wählt man Birnen mit zartem Fleiſche und ſüßem Safte. Man trocknet auch viele Birnen an der Luft, wobey ſie, wie wenigſtens Einige behaupten, ihren eigenthümlichen Geſchmack und Geruch weit eher behalten ſollen, als wenn man ſie im Ofen dörret, zumal wenn dieſes nicht mit der gehörigen Vorſicht geſchieht. In Sachſen und in andern Gegenden kocht man Birnen mit Senf, und bedient ſich dieſer Senfbirnen den Winter hindurch. An einigen Orten wird auch eine Art von Birnmarmelade gemacht, die man ſtatt der Butter aufs Brod ſtreicht. In

Frankreich hat man es im Einmachen der Birnen, mit Zucker oder auch mit Honig, ſehr weit gebracht, und treibt einen nicht unbedeutenden Handel damit. Die Rouſſeletten und gute Chriſtbirnen ſollen am beſten dazu taugen. Aus dem Birnmoſte wird auch ein feiner Syrup gekocht.

Daß die Birnen eine angenehme, nahrhafte Frucht und eine willkommne Erquickung für den Durſtigen ſeyen, iſt wohl gewiß. Sie fordern aber wegen ihres feſten, dichten Gewebes, das, wenn es nicht bald verdauet wird, leicht eine ſchädliche Säure erregen kann, einen guten Magen. Auch die vielen Steinchen gereichen eben nicht zu ihrer Empfehlung. Sie ſind blähender als die Aepfel, und doch fehlt es unter den ewigen, diätetiſchen Widerſprüchen über das, was geſund und ungeſund iſt, nicht an ſolchen, die den Birnen den Vorzug vor den Aepfeln geben. Die im Ofen oder unter Aſche gebratenen ſind geſünder als die friſchen, und werden daher von Aerzten den Geneſenden verordnet. Man ſchreibt ihnen mediciniſche Kräfte zu. So warm, als man es leiden kann, auf den Nabel gebun-

den, ſollen ſie das Brechen und Würgen ſtillen. Mit Zucker abgeſottner Birnſaft kühlt in Fieberhitze vortrefflich, und das aus Holzbirnen deſtillirte Waſſer ſtillet die Hämorrhoiden.

Die Krankheiten der Birnbäume rühren theils vom Boden, theils von der Lage, theils von der Wartung und Pflege her. Ein naſſer, kalter Boden richtet ſie bald zu Grunde. Das feine Gewebe, das die Wurzeln umgibt, fängt in der beſtändigen Feuchtigkeit zu ſchimmeln an. Fäulniß ergreift die Wurzeln und Tod iſt die Folge. Das Gelbwerden der Blätter verräth das um ſich greifende Verderben ſchon einige Jahre vorher. Eben das geſchieht im kältern Thon- und Leimenboden. Am beſten bekommt ihnen ein mäßig trockner, warmer und tiefer Boden, in dem ſich die Wurzeln recht ausbreiten können. Darauf muß man vorzüglich bey denen ſehen, die man aus warmen Gegenden hat kommen laſſen. Verſieht man es darin, ſo wachſen ſie nur dürftig an und ſterben bald wieder ab, und wenn auch nicht, ſo bekommen ſie doch weit ſchlechtere Früchte, als in ihrer Heimath, und die daſelbſt

zar-

zarten, ſchmelzenden, ſind nur hart und brüchig. Andere Krankheiten, die die Birnbäume mit den Bäumen überhaupt gemein haben, kennen unſre Leſer bereits. Eben ſo verhält ſichs mit den Inſecten, die ihnen ſchädlich ſind. Doch gibt es einige, die den Birnen beſonders nachſtellen, wie die Birnraupe und die Weſpen, die mit ihren Freßzangen die ſchönſten Früchte anſchroten. Das gegen die Inſecten angerathne Beſprützen der Bäume mit kochendem Waſſer möchte Uebel ärger machen, und die feinen Organe der Oberhäutchen, des Baſtes ꝛc. zerſtören.

Zuweilen wird der Beſitzer einer Birnpflanzung mit einer Erſcheinung überraſcht, die ihn in Erſtaunen ſetzt, die aber zu den Ausnahmen, zu den Monſtroſitäten gehört. Dieß iſt der Fall, wenn er eine ſproſſende Birn findet. Unſre Leſer wiſſen ſchon, was ſproſſende Blumen ſind, wenn z. B. aus einer Nelke, Primel, Roſe wieder eine ähnliche emporſteigt. Ein berühmter Botaniker hat den Grundſatz aufgeſtellt, es könne keine ſproſſende Früchte geben, weil der Stempel und die Narbe, die zum Sproſſen doch gehören, durch

die Bildung der Frucht verloren gehen. Allein dem ſey wie ihm wolle, der Hofgärtner **Stein** in Detmold fand beſtimmt eine ſproſſende Birne. Aus dem Auge, oder wenn man will, der Blume derſelben trat eine kleinere Birn mit einem ziemlich langen Stiele hervor. Noch weit auffallender war aber die Erſcheinung, die ein andrer Pomolog einſt von möglicher Prolification einer Birn hatte. Er ſah eine Donsbirne, die wahrſcheinlich vom heiligen Donatus ihren Nahmen führt, weil ſie um die Zeit dieſes Feſtes reif wird. Dieſe ſchien aus drey Birnen übereinander zu beſtehen. Der unterſte Theil ſah faſt aus wie die Fruchthülle einer Eichel, oder das Eichelnäpfchen. In dieſen ſchien der mittlere Theil gleichſam eingepfropft zu ſeyn. Um die Einkerbung liefen ſieben kleine Blätter faſt bis zur Höhe des zweyten Ringes. Um die Baſis desſelben liefen wieder fünf Blätter mit Vertiefungen, die an der Birn gleichſam Einkerbungen hervorbrachten. Man konnte nichts Sonderbareres ſehen, als dieſe Birn. Der, der dieſe Entdeckung machte, wünſchte zu wiſſen, ob auch jede Abtheilung dieſern Birn ihr eignes Kernhaus hätte. Er durch-

ſchnitt

ſchnitt ſie, fand aber in jeder Abtheilung eine Grieslage, und nur ganz oben einen einzigen, nicht völlig reifen Kern.

Aber nicht nur ſproſſende Birnen, ſondern auch doppelt tragende Birnbäume gibt es. Daß nach einem warmen, frühen Jahre und zumal in einer ſehr günſtigen Herbſtwitterung mancher Baum zum zweyten Male im Jahre blühe und Früchte anſetze, iſt etwas ſehr Bekanntes. Aber es gibt auch eine Sorte, die in der Regel zweymal trägt. Ein ſolcher Baum würde in einem ſolchen Herbſte wohl auch zum dritten Male blühen und Früchte tragen können. Denn wenn alles einmal tragende Kernobſt, bey ſehr günſtiger Herbſtwitterung, die Fähigkeit hat, doppelt zu tragen, warum ſollte ein Baum, der ſeiner Diſpoſition nach jährlich doppelt trägt, nicht auch zum dritten Male blühen können? Die Chroniken des Mittelalters zeichnen ſehr fleißig dergleichen Erſcheinungen auf, aber nach dem Geiſte der Zeiten bemerken ſie auch, daß Krankheiten und Sterben dadurch vorbedeutet wurden. Manchmal kann ja wohl auch auf einen ſo heißen Sommer und Herbſt dieſer traurige Zuſtand erfolgt ſeyn.

Doch

Doch es iſt Zeit, daß wir nun unſern Leſern einige ſchöne und merkwürdige Birnſorten bekannt machen, und ſie ihnen in Abbildungen darſtellen. Etwas Vollſtändiges werden ſie hiebey nicht erwarten. Dieß würde uns viel zu weit führen. Auch iſt es in der Pomologie faſt ganz unmöglich.

Hier gebot eine höhere Macht dem würdigen, mit ſeinen ihm ſtets ſo werthen Leſern ſchon ſeit einer bedeutenden Reihe von Jahren vertrauten, Verfaſſer der Unterhaltungen aus der Naturgeſchichte die Feder niederzulegen, die er, ſo wie in ſeinem geſammten Wirkungskreiſe, alſo auch in dieſem Werke, nicht blos zur Unterhaltung, ſondern gewiß auch zur Belehrung und zur Anregung einer dankbaren Bewunderung der unausſprechlichen Huld und Gröſſe des Weltenſchöpfers geführt hatte. Unter den mühſamſten Anſtrengungen, unter ſehr groſſen Körperleiden hatte der raſtlos thätige Verfaſſer dieſen vierten Band der Unterhaltungen aus der Naturgeſchichte des Pflanzenreiches auszuarbeiten angefangen, auch die Zeichnungen zu den Kupfern desſelben ſind noch alle unter ſeiner Aufſicht gearbeitet, und man ſieht aus ſeinen letzten Worten an ſeine Leſer, daß ihn, mitten unter den heftigſten körperlichen Schmerzen, über welche ſich wohl Wenige mit ſo viel Ergebung und Faſſung zu erheben vermögen, noch die ſanfte Gefährtinn des Leidenden, die Hoffnung anlächelte, und daß er nach erfolgter Geneſung freudig zu ſeiner Lieblingsbeſchäftigung zurückgekehrt ſeyn würde. Allein der zwölfte Dezember des Jahres 1811 ſetzte ſeiner ſo nützlichen Wirkſamkeit, aber auch ſeinen lan-

gen, drückenden Leiden ein Ziel, und jetzt, da die Freunde und Leſer der Unterhaltungen ſeine letzte Arbeit empfangen, ruht die Hülle des von Arbeit und Schmerzen Ermüdeten ſchon bald zwey Jahre in der friedlichen Stille des Grabes. Aber er ſelbſt lebt noch fort und iſt nicht ganz dahin; eine ſchönere Welt empfieng den entfeſſelten Geiſt; im hellern Lichte erſchaut er dort die Wunder des Ewigen, zu deſſen Bewunderung und Verehrung er ſchon hienieden im Staube die Gemüther zu wecken ſich beſtrebte; ein weiterer, freyerer Wirkungskreis iſt ihm, dem Freudigthätigen, dort eröffnet, wo die Hinfälligkeit des Gewandes von Staub nicht mehr den Flug des Geiſtes hemmt, und das Bewußtſeyn, für die Pflicht gelebt und reichen Samen ausgeſtreut zu haben, beut ihm dort des Lohnes volle Garben! Er iſt nicht ganz dahin, er lebt noch fort in dankbaren Herzen, nicht nur der Seinen, ſondern in den Herzen ſo vieler, zu deren Belehrung und Unterhaltung er auf ſeiner ſchriftſtelleriſchen Laufbahn ſo Manches beygetragen hatte: und gewiß entlockte die Nachricht von dem Tode des würdigen Mannes auch ferne von Augsburg ſo manche Zähre des Mitgefühls und der Wehmuth. Sein Gedächtniß bleibe im Segen und über ſeinem Grabe ſey Friede!

Was

T. XXVI.

87

88

Was die Fortſetzung der Unterhaltungen aus der Naturgeſchichte des Pflanzenreiches betrifft, ſo iſt es den werthen Leſern theils aus frühern Anzeigen bekannt, theils erſehen ſie es auch aus dem ununterbrochenen Fortgange des Werkes, daß die Verlagshandlung bereits alle Anſtalten dafür getroffen und ſich mit einem Manne in Verbindung geſetzt habe, der es ſich zur Freude macht, die Arbeit des Vollendeten fortzuſetzen, und die Unterhaltungen möglichſt nach dem im erſten Bande angegebenen Plane weiter auszuarbeiten. Möge freundliche Nachſicht und Güte ihm entgegen kommen, möge die Zufriedenheit und der Beyfall der Leſer ihn lohnen! Beydes zu verdienen wird ſein unabläſſiges, freudiges Beſtreben ſeyn.

Wir wenden uns alſo jetzt, der Abſicht des vollendeten Verfaſſers gemäß, zu der nähern Betrachtung einiger der vorzüglichſten Birnſorten, und beginnen dieß Geſchäfte mit der Apfelbirn (Tab. XXVI. 87). Sie gehört, nach den obenangeführten vier Hauptformen, unter die apfelförmigen Birnen, die faſt ganz rund und in Abſicht auf Höhe und Dicke faſt ganz gleich ſind. — Schon die Geſtalt der vor uns liegenden Frucht

 be-

belehrt uns über ihren Namen, da ſie faſt mehr einem Apfel, als einer Birn gleicht, beſonders wenn man ſie von der Blume *) her betrachtet, indem ſie erſt gegen den Stiel hin etwas mehr Birngeſtalt annimmt; wollen wir ihr nach der oben mitgetheilten Formtabelle ihre Stelle anweiſen, ſo gehört ſie zu den runden Birnen (Tab. XXIII. J.). Ihre Höhe beträgt drey Zoll, eben ſo viel auch die Breite; die größte Breite hat ſie in der Mitte ihrer Länge, ſie wölbt ſich von da aus etwas gegen die Blume, bricht aber doch kurz ab, und wird etwas glatt, ſo daß ſie leicht ſtehen bleibt, wenn ſie auf die Blume geſtellt wird. Die Blume ſelbſt ſitzt in einer ziemlichen Vertiefung, welche jedoch einen kleinen Umfang hat, vom Sterne bedeckt und flach iſt. Sie hat bisweilen einige Beulen und Erhöhungen um ſich her. Der ſtarke, holzige Stiel iſt meiſtens einen Zoll lang. Die Farbe dieſer Birn

*) Wir werden uns ſtets dieſes Wortes bedienen, um damit das zu bezeichnen, was andere Pomologen das Auge nennen, da der Ausdruck Auge bey der Baumzucht, wie unſern Leſern bereits bekannt iſt, noch eine ganz andere Bedeutung hat.

Birn iſt, wenn ſie vom Baume kommt, und wie ſie auch in unſrer Abbildung erſcheint, noch faſt ganz grün, auf dem Lager aber wird ſie gelb, wo- durch ſich auf der Sommerſeite ein deutliches Roth zeigt; auch findet man alsdann ſehr viele kleine Punkte über ſie verſtreut. Die Schale iſt etwas dick, das Kernhaus klein und gegen den Stiel rund, nach der Blume hin iſt es mit eini- gen Steinen beſetzt und läuft daſelbſt auch etwas ſpitzig zu. Die Kerne in den engen Kernkammern ſind auf der einen Seite glatt und gegen den Aus- gang hin lang zugeſpitzt. Das Fleiſch iſt weiß, brüchig und hat einen ſtärkenden, angenehm ſüſ- ſen Saft. Die Zeit der Reife dieſer Frucht iſt die Mitte des Oktobers, ſie hält ſich aber durch den ganzen November und wohl noch länger hinaus. Sie ſchmeckt friſch genoſſen ziemlich angenehm, wird aber vorzüglich in der Wirthſchaft zu ver- ſchiedenen Abſichten benutzt. Der Stamm des Apfelbirnbaumes iſt von mittelmäßiger Stärke; die Haupt- und Nebenäſte, welche in ſtumpfen Winkeln auseinander gehen, ſetzen ſich gerne quirlicht an, die Zweige ſind kurz und ſteif, das Tragholz iſt lang und wechſelt ganz ordentlich,

auch ſteht es in verhältnißmäßiger Entfernung von einander. Da die Aeſte ſich in ſtumpfen Winkeln ausbreiten, ſo wird die Krone, die ſonſt kugelförmig iſt, ausgeſpreizt, und, obgleich die Zweige ſtark belaubt ſind, ziemlich durchſichtig. Das Blatt iſt dunkelgrün, breit und lang; die größte Breite fällt nach dem Stiele zu, wo es ſich allmählich zuründet; gegen den Ausgang dehnt es ſich in eine lange Spitze; am Rande befinden ſich ganz ſtumpfe Zäckchen von veränderlicher Größſe; die Rippchen ſind unordentlich gereiht, ſtehen weitläuftig, und laufen ungleich und krumm dem Rande zu, wo ſie ſich in viele Aeſtchen vertheilen und untereinander verſchlingen. — Unſre Leſer ſehen aus dieſer Beſchreibung, wie viele Mühe die Pomologen ſich geben, und mit welcher Genauigkeit ſie zu Werke gehen, um ſich die Obſtſorten mit möglichſter Gewißheit zu beſtimmen, und aus dem Labyrinthe der Namenverwirrung einen Ausweg zu finden. — Uebrigens ſagt Sickler von der Apfelbirn: daß ſie unter den Pomologen noch wenig bekannt, aber in ſeiner Gegend, und um die Sachſenburg, beſonders um Kennewurf vorzüglich beliebt ſey, weil dieſe Birnbäume

ſich

ſich durch eine ausgezeichnete Tragbarkeit em- pfehlen; indeſſen wird dieſe Frucht daſelbſt nicht Apfelbirn, ſondern rheiniſche Birn genannt. Doch iſt ſie dieſes Namens wegen durchaus nicht mit der eigentlichen rheiniſchen Birn, die im Weſtphäliſchen auch den Provinzialnamen Son- dermengel führt, zu verwechſeln, die zu den ko- niſchen, kegelförmigen, oder rundbauchigt ſtumpf- ſpitzigen Birnen gehört. Dieſe eigentliche rheini- ſche Birn wird oft über fünf Zoll lang und über vier Zoll breit, iſt hellgrün von Farbe, überall mit feinen braunen Punkten beſtreut, und hat an einigen Stellen bald gröſſere, bald kleinere Roſt- flecken, und ſowohl um den Stiel als um die Blume einen braunen, ungefähr einen Zoll groſ- ſen Stern. Das Fleiſch dieſer Birn iſt weiß und brüchig, wenn ſie vom Baume kommt, und ziem- lich ſaftig; nach einigen Wochen wird es auf dem Lager weich und zuſammenhängend, und bleibt alsdann nicht ſo ſaftig, auch wird die Farbe der Schale auf dem Lager grüngelb. Dieſe Frucht iſt ſüß und wohlſchmeckend, aber vorzüglich gut zum Trocknen und Einmachen; das Kernhaus derſelben iſt ſehr klein und in manchen Früchten

kaum

kaum bemerkbar, daher ſie wohl den oben angeführten Provinzialnamen, Sondermengel (ohne Kernhaus) erhielt. Man empfiehlt die Anpflanzung dieſer Birnſorte, die zu Ende Septembers reift, theils wegen des ſehr anſehnlichen Wuchſes des Baumes, der ſo ſtark wird und dabey ſo gerade bleibt, daß die ſchönſten Bohlen daraus geſchnitten werden können, theils auch wegen des ſehr reichlichen Ertrages derſelben.

Zu den apfelförmigen oder runden Birnen gehören auch die eyförmigen, und von dieſen heben wir für unſre Leſer die Eyerbirn (*Poire d'Oeuf*, Tab. XXVI. 88) aus, die dieſen Namen in doppelter Beziehung verdient; denn ſchon ihr Anblick lehrt, daß ſie unter allen Birnen in der Geſtalt dem Ey am nächſten kommt, und die vielen Punkte, womit ſie beſtreuet iſt, machen ſie überdieß einem Rebhühnerey ähnlich. Sie iſt länglich, und hat beynahe in der Mitte ihre größte Breite, und iſt alſo bauchigt. Sowohl gegen die Blume hin, als gegen den Stiel läuft ſie ſanft ſpitzig zu, gehört, wenn wir ſie nach der Formtafel (Tab. XXIV. W.) beſtimmen wollen, zu den

hoch=

hochbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen. Die groſſe, offene Blume, die bisweilen zarte Fältchen um ſich her hat, ſitzt wie auf einer abgebrochenen Spitze flach auf. Gegen den Stiel hin ſcheint dieſe Frucht etwas dünner zuzulaufen, ſie bricht jedoch etwas ſtumpf ab; der Stiel, welcher etwa fünf Viertel Zolle lang iſt, ſcheint wie ausgedrehet zu ſeyn; die Frucht ſelbſt iſt über dritthalb Zoll lang, zur Zeit der Zeitigung grüngelb und an der Sommerſeite etwas geröthet; die grünen Punkte, womit ſie ſehr ſtark beſtreut iſt, verlieren ſich da, wo die Frucht geröthet iſt, ins Braune. Das Fleiſch dieſer Birn, welches eine dünne Schale umgiebt, iſt nur halb ſchmelzend, weißlich von Farbe und angenehm ſüß, mitunter auch etwas anziehend von Geſchmack. Chriſt, der dieſer Frucht auch den Namen Beſtebirn giebt, nennt ſie einen Matador des deutſchen Obſtes. Das Kernhaus iſt oben unter der Blume ſpitziger, als gegen den Stiel hin; auf der Linie, welche dasſelbe bezeichnen, iſt es ſtark mit Steinchen beſetzt. In den geräumigen, groſſen Kammern liegen ſtarke, faſt runde, mit einer ſtumpfen Spitze verſehene Kerne. — Die Eyer-

birn wird in der Mitte des Septembers reif, hält ſich gegen anderthalb Monate, iſt angenehm zum friſchen Genuſſe und könnte, wenn man ſie im Ueberfluſſe hat, mit Vortheil zum Birnwein verwendet werden. Auch empfiehlt man ſie als ſehr gut zum Trocknen. Der Baum, der reichlich trägt und höchſt ſelten ganz ohne Früchte bleibt, wird mittelmäßig ſtark, Haupt- und Nebenäſte, ſo wie die Zweige, ſetzen ſich gerne quirlicht an, verlängern ſich ſehr und beugen ſich wieder abwärts, beſonders wenn Früchte daran hängen. Das ordentlich wechſelnde Tragholz iſt lang und etwas knorrig; die kugelförmige Krone iſt zwar mit vielen Zweigen beſetzt, aber nicht ſtark belaubt. Das Blatt iſt eyförmig, zwar in der Mitte am breiteſten, rundet ſich aber am Stiele, bis wohin es abfällt, etwas ſtumpfer zu als gegen den Ausgang, wo es eine allmählich zulaufende, ſich gerne auf die Seite neigende Spitze hat. Am Rande ſind keine Zäckchen, ſondern nur ein dünner Saum wie ein Schleyer. Die enge ſtehenden, unordentlich gereiheten Rippchen laufen ſehr ungleich untereinander hin. Zwar iſt die Grundfarbe der Blätter dunkelgrün, es liegt aber auf denſelben, beſon-

T. XXVII.
89
90
91

ſonders an den Sommerſchoſſen, etwas leichte Wolle, die ihnen ein weißliches Anſehen giebt, auf der untern Seite ſind ſie ziemlich weiß.

Die anmuthige Frucht, welche wir T. XXVII. 89. vor uns ſehen, führt den Namen Winterkönigsbirn, und gehört, nach der Formtafel (T. XXIV. R.), zu den plattbauchigt ſpitzigen Birnen. Sie wird gewöhnlich etwas über drey Zoll hoch und dritthalb Zoll breit; ihre größte Breite hat ſie in der obern Hälfte ihrer Länge gegen die Blume hin, von da ſie ſich kurz zuwölbt, und um die, in einer geringen und flachen Vertiefung ſitzende Blume etwas glatt wird. Von ihrer größten Breite fällt ſie gerade aus ab und endigt ſich etwas abgeſtumpft. Um den, etwa einen Zoll langen, holzigen Stiel iſt das Fleiſch meiſt etwas in die Höhe gewachſen, er ſteht auch gerne etwas ſcharf. Der Stern breitet ſich rundum aus, daher iſt die Blume offen und in ihrem Innern geräumlich und tief; an ihrem Rande ſtehen bürſtenartig noch viele verdorrte Staubfäden umher. Die Farbe dieſer Birn iſt in ihrer Zeitigung ſchön zitronengelb und auf der Sommerſeite hochroth, welche Farbe allmählich den größ-

ten Theil der Oberfläche der Frucht einnimmt, auf welcher man nur hie und da wenige und zarte Punkte bemerkt. Das unten gegen den Stiel breite, oben gegen die Blume ſpitzige, Kernhaus iſt ziemlich mit Steinen, welche die Grenze desſelben bezeichnen, beſetzt, und die geräumigen Kernkammern ſind reichlich mit platten ſtumpfſpitzigen Kernen von der ſchwärzeſten Farbe angefüllt. Das weiſſe, feſte und brüchige Fleiſch hat, zwar nicht überflüſſig aber doch hinlänglich, einen angenehm-ſüſſen, erfriſchenden Saft, der dieſe Frucht, wenn ſie in ihrer vollen Zeitigung iſt, auch zum friſchen Genuſſe ſehr angenehm macht, nur mußte man ſie alsdann ſo lange als möglich am Baume hängen laſſen. Zum Kochen iſt ſie weit vorzüglicher und übertrifft für dieſen Gebrauch faſt alle andern Birnen. Die Zeit ihrer vollen Reife fällt in den Januar, von wo an ſie noch gegen zwey Monathe aufbewahrt werden kann. Der Stamm dieſes Birnbaumes iſt ſehr ſchwach, und ſeine, ſpitzwinklicht in die Höhe ſteigenden Aeſte, mit ihren ziemlich kurzen und daher ſteifen, wohlbelaubten Zweigen, ſetzen ſich gerne quirlicht an; das un-

ordentlich wechſelnde Tragholz ſteht zwar enge, jedoch in verhältnißmäßiger Entfernung von einander ab. Die Sommerſchoſſen ſind dünne, aber nicht von beſonderer Länge. Die Krone iſt ſehr dicht und pyramidenförmig. Das dunkelgrüne, faſt wie mit Lack überzogene Blatt iſt faſt eyförmig und ſetzt nur gegen den Ausgang hin eine kleine Spitze an; bey noch jungen Blättern ſind die, unordentlich gereihten, Rippchen ſehr zahlreich, bey ältern Blättern aber ſieht man nur wenige ſtarke, weitläuftig gereihte Rippchen. Am Rande ſtehen viele deutliche, zum Theil auch ſehr ſcharfe Zäckchen, die ſtark nach der Spitze zu gerichtet ſind.

Man findet bey den wenigſten Pomologen dieſe Winterkönigsbirn angeführt, deren Beſchreibung von Sickler entlehnt iſt. Der bekannte Pomologe Manger nennt zwar eine ſolche, aber er beſchreibt nur die Sommerkönigsbirn; Duhamel beſchreibt hingegen eine Winterkönigsbirn (*Royal d'hyver*), welche ſehr viel mit der von uns beſchriebenen gemein hat, nur noch viel vorzüglicher und beſſer ſeyn ſoll, wovon vielleicht Frankreichs milderes Klima die Urſache

 ſeyn

ſeyn kann. Indeſſen nennt auch der verdiente Pfarrer Chriſt in ſeiner Schrift, von Pflanzung und Wartung der nützlichſten Obſtbäume, eine Winterkönigsbirn, die nach ihm auch die Namen Spina di Carpi und Citron d'hyver (Winterzitronenbirn wegen ihrer vielen gelben Farbe) genannt werden ſoll, und ſagt von ihrem Fleiſche, daß es halbſchmelzend, ein wenig gelblich und der Saft ſüß und überaus angenehm ſey. Er nennt ſie eine Birn vom erſten Range, beſonders wenn der Baum in trockenem Boden ſtehe.

Der Namensverwandtſchaft wegen ſchalten wir hier die Sommerkönigsbirn (*Roi d'eté*) ein, die zu den birnförmigen (nach der Formtafel zu den plattförmigen, T. XXIV. V.) gehört, und dritthalb Zoll Länge, ſo wie in der größten Breite zwey Zoll Dicke hat. Sie iſt in der Mitte der obern Hälfte nach der Blume zu am breiteſten, und rundet ſich von da ziemlich platt zu. Sie nimmt gegen den, oft die halbe Länge der Frucht überſteigenden, ſtarken und holzigen Stiel zu ab, macht eine Aushöhlung und endet ſich lang ſtumpfſpitzig. Die Blume iſt klein, offen und tief. Die grüngelbe Farbe der etwas ſtarken

ken Schale iſt auf der Sonnenſeite oft braun-roth, verliert ſich aber nach und nach ins Hell-rothe, in welchem man viele gelbe Punkte ſieht, die auf der gelben Seite der Frucht grün ſind. Die engverwachſenen Kernkammern in dem klei-nen, länglicht runden, gegen die Blume etwas ſpitzigen Kernhauſe, enthalten wenig vollkomme-ne, länglich runde und ſpitzige Kerne. Das brü-chige, hinlänglich ſaftige Fleiſch iſt angenehm ſüß und man kann dieſe Birn, welche ſich durch ihr gefälliges Anſehen empfiehlt, wenn man ſie zur rechten Zeit pflückt und mehr auf dem Lager als am Baume reifen läßt, um ſo mehr als Tafelobſt gebrauchen, da ſie in der Mitte des Auguſts, als zu einer Zeit, wo edlere Birnſorten noch ſeltener ſind, ihre volle Reife erlangt, und dann nicht wohl länger, als höchſtens drey Wochen auf-bewahrt werden kann. Der mittelmäßig ſtarke Stamm dieſer Frucht trägt mit ſeinen ſcharfwinkl-licht aufſteigenden, ſich gern in Gabeln nach ein-ander anſetzenden Haupt- und Nebenäſten eine hohe, ſtarkbelaubte Pyramide. Das Tragholz wechſelt ordentlich und wird, ſo wie die Zweige ſelbſt, ziemlich lang und ſtark, und ſteht enge,

doch

doch in verhältnißmäßiger Entfernung von einander. Die gleichfalls ziemlich langen Sommerſchoſſen ſind braun und etwas grüngelb getüpfelt. An dem gelbgrünen, etwas lackirten Blatte ſieht man die größte Breite in der untern Hälfte ſeiner Länge, gegen den Stiel nimmt es allmählich ab, und rundet ſich an denſelben an, ſo wie es im Gegentheile nach dem Ausgange zu in eine kurze, ſcharfe Spitze ſich endigt, und überall am Rande kleine unmerkliche Zäckchen hat, die gegen den Stiel hin ſehr ungleich werden. Die unordentlich gereihten Rippchen laufen krumm und zertheilen ſich ſehr wieder in andere.

Nicht vergeſſen dürfen wir bey dieſer Gelegenheit die Rieſin des Birngeſchlechts, der wohl keine bis jetzt bekannte Birnſorte an Gröſſe gleichkommt; es iſt die Königsbirn von Neapel (*Preſent royal de Naples*), die bis zu dem Gewichte von anderthalb Pfunden heranwächst. Ihren franzöſiſchen Namen: königliches Geſchenk von Neapel, hat ſie daher, weil der Herzog Karl von Würtemberg, der dieſe Birn an der Tafel des Königes von Neapel ſehr bewundert hatte, ſolche Bäume zum Gegengeſchenk für verehrte weiſſe Hirſche erhielt.

hielt. Sie iſt daher bey den frühern Pomologen noch weniger bekannt, doch hat ſie der berühmte Oberpfarrer Chriſt in ſeinen herrlichen Baumanlagen zu Kronenberg an der Höhe bereits vor mehr als dreyzehn Jahren zur Reife gebracht, und eine Abbildung in den deutſchen Obſtgärtner geliefert, die aber den Raum unſerer Abbildungen weit überſteigt, da die Frucht in ihrer natürlichen Gröſſe und Vollkommenheit auf fünf Zoll Höhe und fünfthalb Zoll Breite erreicht. Sie gehört zu den plattbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen, alſo zu X. der Formtafel. Sie iſt von oben bis über die Mitte dick aufgeſchwollen und rundlich, zieht ſich gegen den Stiel ſchnell ein, und macht eine ſtumpfe Spitze, in welcher ein kurzer, ſtarker und holziger Stiel ſteckt. Die Blume ſitzt in einer ſtarken, flach ausgedehnten Vertiefung. Die Farbe der rauhen Schale iſt ſchmutzig grüngelblich ohne alles Roth, und dicht mit ſtarken und rauhen, grauen Punkten beſäet, bey welchen überdieß noch viele rauhe, braune Flecken, zumal um die Blume und den Stiel ſich befinden. So uneinladend und unfreundlich auch dieſe Auſſenſeite iſt, ſo trifft doch auch hier das Sprüchwort

ein: Der Schein betrügt; denn das grünlich weiſſe Fleiſch iſt ſchmelzend, voll ſüßen Saftes und von ſehr angenehmem Geſchmacke. Doch iſt dieß nicht in jedem Klima und in jeder Lage der Fall; denn wenn der Baum nicht an einem warmen Spaliere, oder auch hochſtämmig gegen Süden ſteht, oder der Sommer kalt und naß iſt, ſo wird das Fleiſch nicht ſchmelzend, ſondern bleibt hart, wie bey den Pfundbirnen, und taugt nur zum Kochen. Sie zeitigt im Merzmonathe ganz aus, auch muß man ſie, wie überhaupt die Winterbirnen, mög=lichſt lang am Baume hängen laſſen. Der Baum hat zwar guten Trieb und geſundes Holz, baut ſich jedoch ſperrhaft und treibt ſtarke, krumme Sommerſchoſſen, die grün und dicht mit weiſſer Wolle beſetzt ſind, und längliche weiſſe Punkte hin und wieder haben. Der Baum iſt ſehr kenn=bar an ſeinem vor den meiſten Birnbäumen aus=gezeichneten Blatte, das gelblich dunkelgrün, un=gezahnt, faſt rund iſt, eine kurze, ſtumpfe Spitze hat, und nicht nur unten, ſondern auch oben auf der glänzenden Seite mit ſtarker, weiſſer Wolle beſetzt iſt. Auch zeichnet ſich dieſer Baum da=durch aus, daß er bald tragbar wird. Beym

Hofgärtner Muſſelly in Stuttgart koſtet ein Stämmchen dieſer Sorte, jedoch nur als Spalierbäume, 48 Kreuzer.

Wir wenden uns nun zu einer andern Birn, die, wie ſchon der erſte Anblick lehrt, zu der erſten Klaſſe der Birnformtafel, zu den runden Birnen gehört. Sie heißt: Bergamotte Craſſanne (Tab. XXVII. 90), und wird in Abſicht auf ihren Geſchmack den vortrefflichern Birnſorten beygezählt. — Wir müſſen hier zuerſt über den Namen Bergamotte überhaupt die Bemerkung voranſchicken, daß er türkiſchen Urſprungs iſt, und von den Worten, Beg, Fürſt, und Armoud, Birn, zuſammengeſetzt iſt, alſo eine fürſtliche Birn, die Fürſtin der Birnen bezeichnet, und von der Achtung zeugt, in welcher die Gattung der Bergamotten überhaupt ſtanden. — Unſere Bergamotte Craſſanne gehört zu den guten Butterbirnen, daher ſie auch noch den Namen platte Butterbirn (*Beurré plat*) führt. Dieſer Name iſt ſehr bezeichnend, doch iſt ſie mehr als Bergamotte Craſſanne bekannt. Letztern Namen hat ſie wahrſcheinlich von ihrer Geſtalt, die gleichſam *écraſée* (verdorben) ausſieht, da

dieſe Birn wirklich vor und in der Reife dem Anſehen nach ſchon paſſirt und verdorben zu ſeyn ſcheint. Sie iſt rund und etwas gedrückt, hat ihre größte Breite in der Mitte, fällt von da gegen die Blume hin nur wenig ab, und wölbt ſich kurz zu, was auch gegen den langen, dürren und holzigen Stiel hin, der gemeiniglich mehr ſeitwärts als in der Mitte ſteht, und wie angedreht zu ſeyn ſcheint, der Fall iſt. Die mittelmäßig groſſe Blume ſitzt frey und offen in der oberſten Wölbung; die etwas tiefe Oeffnung iſt meiſt noch mit einigen dürren Staubfäden beſetzt. Die Frucht iſt etwas über zwey Zoll hoch und nur zwey Zoll breit. Doch iſt dieſe Gröſſe nicht immer gleich, da man oft auf einem und demſelben Baume ſehr groſſe, mittelmäßige und ſehr kleine Früchte findet; zuweilen aber, nachdem die Jahre ſind und nachdem der Baum wenig oder viel trägt, werden die Früchte entweder alle groß, oder bleiben alle nur mittelmäßig. Die dunkelgrüngelbe Farbe der dicken Schale fällt faſt ins Schmutzige, bisweilen ſieht man auch blaßgrüne Flecken hervorſchimmern, die bey der Zeitigung ſich größtentheils im Gelben verlieren, welche Farbe die Birn

alsdann annimmt. Auch hat ſie oft einige dunkelrothe Flecken. Das unten und oben ſpitzige Kernhaus iſt länglich ſchmal, und wird, beſonders nach oben zu, durch einige Steinchen bemerkbar. Die geräumigen Kernkammern enthalten ſehr viele dicke und unten abgebrochen ſpitzige Kerne. Wenn die Birn recht reif geworden, ſo hat ſie ein ſchönes weiſſes, auſſerordentlich zartes und ſchmelzendes Fleiſch. Da ſie überflüſſig Saft hat, der an Geſchmack ſäuerlich ſüß und würzhaft iſt, ſo empfiehlt ſich dieſe Birn, die im Oktober eßbar wird und bis in den Dezember ſich hält, vorzüglich als Tafelbirn. Wer einen ſehr groſſen Vorrath davon hätte, würde vortrefflichen Wein daraus gewinnen können.

Erfahrne Pomologen, welche eine Obſtſorte ſchon an der Beſchaffenheit des Baumes und des Blattes erkennen, bemerken, daß die Bergamotte Craſſanne auf einem Stamme von nicht ſonderlicher Stärke wächst, deſſen Haupt- und Nebenäſte, ſo wie die kurzen und dünnen Zweige, ſich gern in Gabeln anſetzen. Das Tragholz finden ſie ordentlich wechſelnd, weitläuftig ſtehend und ſchwach, die Sommerſchoſſen lang und dünne,

die Krone pyramidenförmig und, weil die nicht ſtarkbelaubten Aeſte ſich ſehr zertheilen, ziemlich durchſichtig. Das hellgrüne Blatt iſt länglich, am Stiele wie am Ausgange zugerundet, nur daß es hier eine kurze Spitze hat. Am Rande ſind hie und da kleine Zäckchen, die Rippchen ſind ziemlich ordentlich und enge gereihet, und theilen ſich gegen den Rand wieder in Aeſtchen. — Der im Durchſchnitte gut tragende Baum verlangt einen guten, gedüngten, etwas feuchten Boden, wo er dann freylich viel Holz treibt und an Fruchtbarkeit etwas einbüßt; allein die Erfahrung zeigte, daß er auf trocknem Boden nicht recht gedeiht, denn Sickler fand, daß ſolche auf trocknen Boden gepflanzte Bäume zwar anfangs bald und viel trugen, aber ſie blieben im Wachsthume zurück, die Schale wurde räudig und ſprang auf, ſo daß nur durch vieles Begieſſen und Düngen geholfen werden konnte. — Zu Spalieren taugt dieſer Baum nicht ſonderlich, da er das Meſſer nicht gut vertragen kann; wer ihn indeſſen dennoch an Spalieren ziehen will, der bemühe ſich ja, wenn er Früchte haben will, die Tragaugen zu ſchonen. Hochſtämmig gedeiht er am beſten, nur

muß

muß man die Vorſicht gebrauchen, ihn ſo zu pflanzen, daß er vor heftigen Winden möglichſt geſichert iſt, weil ſonſt die Früchte, wegen ihres langen und ſchwachen Stieles, gar zu leicht abgeweht werden. — Quintinye, ein franzöſiſcher Pomologe, macht dieſer Birn, die mit Recht zu den vortrefflichen gehört, allerley Vorwürfe wegen der Säure ihres Saftes, und ſagt: ſie ſey nur mit Zucker angenehm. Sickler widerſpricht dieſer Angabe mit Recht. Indeſſen ſagt auch Chriſt, daß der Saft dieſer Frucht, der er ſelbſt einen ſehr erhabenen und würzhaften Geſchmack zuſchreibt, eine angenehme Säure habe, die aber, je nachdem das Erdreich iſt, in welchem der Baum ſteht, beſonders gegen das Kernhaus hin, ſo herb und ſcharf werde, daß dieſes ausgeſchnitten werden müſſe; auch nennt er eine Abart dieſer Birnen, die ſchon am Baume gelb wird, untauglich und von ſehr ſtrengem und zuſammenziehendem Safte. Vielleicht liegt hier eine Verwechslung zum Grunde, indem Quintinye die von ihm getadelte Sorte nicht deutlich und beſtimmt genug bezeichnete. — Ein Beweis für unſere Leſer, daß der Freund der Obſtkultur groſſe

Vor=

Vorſicht anwenden, und ſelbſt auf geringfügig ſcheinende Merkmale Rückſicht nehmen müſſe, wenn er nicht auf mannigfaltige Weiſe getäuſcht, oder gar betrogen werden will.

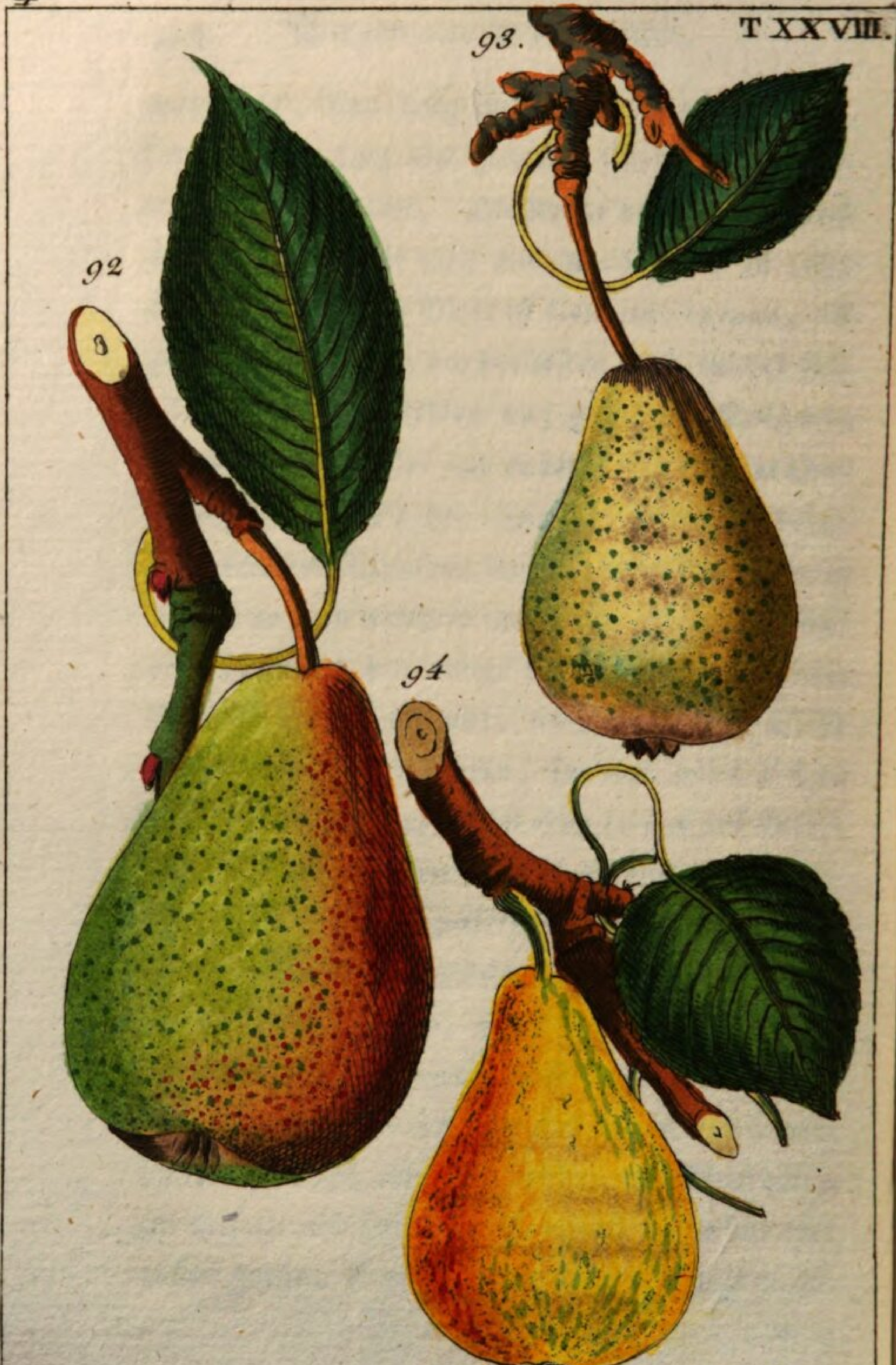
Eine andere Birnſorte von vortrefflicher Güte und Haltbarkeit ſehen wir Tab. XXVII. 91, nemlich die Bergamotte von Soulers, auch *Bonne de Soulers*, in einigen Gegenden auch getüpfelte Craſſanne genannt. Sie iſt von mittlerer Gröſſe, doch überſteigt ſie bisweilen ihr gewöhnliches Maas und Form, wenn der Baum noch jung iſt und in vorzüglich gutem Boden ſteht. Gewöhnlich erreicht dieſe Birn dritthalb Zoll Höhe und eine Breite von zwey Zollen; ſie kann nach der Birnformtafel zu den rundbauchigt ſtumpfſpitzigen (T. XXIV. V.) gerechnet werden. Am breiteſten iſt ſie in der obern Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu, von da ſie ſich platt, aber etwas ungleich zurundet. Die Blume iſt groß, offen, geräumig und ſitzt in einer kleinen, oft flachen Vertiefung, ſie ſenkt ſich aber auch tiefer ein, wenn die Birn groß wird. Gegen den Stiel hin nimmt die Frucht etwas ab, und endigt ſich mehr ſtumpf zuge-

ſpitzt,

ſpitzt als abgerundet. Der dicke, kurze, holzige Stiel hat eine kleine Vertiefung um ſich her, und ſieht gerade ſo aus, als wenn er in die Birn hineingeſteckt wäre. Die Grundfarbe dieſer Birn iſt grün, ſie verliert ſich aber in der Zeitigung ins Gelbe, oft hat ſie an der Sommerſeite ein leicht verwaſchenes Roth. Sie iſt mit vielen Punkten überſäet, die noch grüner ſind als die Grundfarbe, aber ſich, wenn die Birn liegt, faſt ganz verlieren. Das Kernhaus iſt ſchmal, länglich, oben und unten ſpitzig und ſehr ſtark mit Steinchen beſetzt. Die engen, verſchloſſenen Kernkammern ſind faſt ganz von den Kernen ausgefüllt, welche breit ſind und eine ſtark aufgeſetzte Spitze haben. Wenn dieſe Birn ihre volle Zeitigung hat, was im Dezember der Fall iſt: ſo gehört ſie mit vollem Rechte zu den köſtlichſten ihrer Art, denn ihr gelbliches, zartes, butterhaftes Fleiſch iſt voll Saft, der einen erhabenen, ſüſſen und würzhaften Geſchmack hat. Der Stamm erreicht eine beträchtliche Stärke, Haupt- und Nebenäſte gehen in nicht ſcharfen Winkeln in die Höhe, und ſetzen ſich gerne nach einander in Gabeln an. Die Zweige, an welchen das Tragholz ziemlich ordentlich wechſelt und enge beyſam-

men ſteht, ſind lang und ſteif. Die Sommerſchoſſen ſind kurz und ziemlich ſtark, gelbbraun mit weiſſen Punkten. Die Krone bildet ſich etwas unordentlich, geht weit auseinander und iſt ſehr durchſichtig. Das Blatt iſt klein und eyrund, iſt gegen den Stiel hin am breiteſten, und rundet ſich allmählich an denſelben an; gegen den Ausgang hin wird es ſchmäler und endet ſich in eine gerade=zu auslaufende Spitze. Die ſehr zarten, ordentlich gereihten Rippchen laufen etwas krumm dem Rande zu, an welchem man keine Zäckchen, ſondern höchſtens nur einige Ungleichheiten erblickt. Freunde der Baumzucht, welche ſich ihre Obſtſorten nicht nur ankaufen, ſondern ſelbſt ziehen wollen, können dieſe Birn eben ſo gut auf Wildlinge als auf Quittenſtämme pfropfen. Zu bemerken iſt noch, daß unſere Bergamotte von Soulers von manchen Pomologen nur als eine Abart der Bergamotte Bugi, Winterbergamotte, Oſterbergamotte (*B. d'hyver tardive, B. de Pâques*) angeſehen wird, welche ebenfalls eine ſehr dauerhafte und vorzügliche Winterbirn, von birnförmiger Geſtalt und ziemlicher Gröſſe iſt. Sie hat eine grüne Farbe, iſt mit kleinen grauen Punkten be=

ſetzt,


T XXVIII.
93.
92
94

ſetzt, wird in der Reife etwas gelblich, und hat öfters rauhe Warzen. Ihr Fleiſch iſt zart und faſt brüchig; ſie hat ſehr viel ſäuerlichen, überaus angenehmen Saft, und dauert bis in den May hinein. Sie gedeiht auf Quitten nicht gut, ſondern muß auf Wildlinge gepfropft werden; auch verlangt der Baum eine ſüdöſtliche Stellung, etwa gegen eine Mauer, und guten Boden, weil ſonſt die Früchte ſehr ſteinig und herbe werden.

Eine Sommerbirn, durch Geſtalt und Wohlgeſchmack gleich einladend, iſt die große lange Sommermuskatellerbirn (*Muſcat à longue queue d'Ete*, Tab. XXVIII. 92). Sie gehört zu den mittelmäßig groſſen Birnen, doch wird ſie kleiner, kürzer und etwas verkrüppelt, wenn der Baum ſehr alt wird. Sie gehört zu den rundbauchigt ſpitzigen Birnen, alſo zu P. unſerer Formtafel. Sie wird oft dritthalb Zoll lang und zwey Zoll breit. Ihre größte Breite fällt in die oberſte Hälfte der Länge gegen die Blume zu, von der ſie ſich kurz zurundet. Die Blume ſelbſt ſitzt in einiger Vertiefung, und hat eine geräumige Oeffnung, deren Grund flach und vom Sterne ziemlich bedeckt iſt. Gegen den Stiel nimmt ſie

allmählich ab und endet ſich gerade ausgehend in eine ſtumpfe Spitze. Der mittelmäßig ſtarke und holzige Stiel iſt ungefähr halb ſo lang als die Frucht ſelbſt; er iſt öfters mit einigen Knoſpen beſetzt, die bey einigen als Zeichen der Fruchtbarkeit gelten. Die Länge des Stiels gab ihr auch bey einigen Pomologen den Namen langſtielige Muskatellerbirn (*Muſcat à longue queue*). Die Grundfarbe der Birn iſt gelb, auf der Sommerſeite hat ſie ein, in abgebrochenen kleinen Strahlen ſanft herabwallendes, Roth; ſie iſt mit vielen Punkten ganz beſäet, deren Farbe im Gelben grün, und im Rothen gelb iſt. Die Schale iſt dünne, das Kernhaus länglicht und ſpitzt ſich ſowohl gegen die Blume als gegen den Stiel etwas zu. In den engen Kernkammern liegen etwas längliche, dicke, zugeſpitzte Kerne, die meiſtens taub und welk ſind. Das Fleiſch iſt ſehr zart und milde, voll ſüßen Saftes und von dem lieblichſten Muskateller-Geſchmacke. Lange läßt ſich dieſe Frucht, die gegen Ende des Julius oder Anfang Auguſts reif wird, nicht aufbewahren, denn ſie hält ſich höchſtens bis in die dritte Woche; doch iſt ſie zu der Zeit, wo es noch wenig Birnen und ande-

anderes Kernobſt giebt, mit Recht ſehr willkom= men. Der Stamm wird nicht ſonderlich ſtark, die Haupt= und Nebenäſte erheben ſich in nicht ſehr ſcharfen Winkeln, breiten ſich von unten her ziem= lich aus, und ſetzen ſich gerne nach einander in Gabeln an. Das Tragholz an den mittelmäßig langen und ſteifen Zweigen wechſelt unordentlich, und ſteht bald weit auseinander, bald nahe bey= ſammen, es wird lang und theilt ſich wieder in Gabeln ab. Die Sommerſchoſſen werden lang und ſtark. Der Baum iſt zwar ſtark belaubt, bleibt aber doch ſehr licht, weil ſeine Aeſte ſehr auseinander wachſen; die Krone iſt hoch und pyra= midenförmig. Doch läßt ſich dieſer Baum auch ſehr gut am Spaliere ziehen, wo er wegen der ſchönen Farbe ſeiner Früchte ſehr anmuthig ins Auge fällt. Das hellgrüne Blatt iſt länglich, aber breiter als an der kleinen Muskatellerbirn, von der wir hernach ſprechen werden. Sowohl gegen den Stiel als gegen den Ausgang rundet es ſich etwas länglich zu, ſetzt aber gegen den letztern noch eine ſcharfe Spitze an; die engen, ordent= lich gereihten Rippchen laufen ziemlich paralell gegen den, rund herum mit ſcharfen Zäckchen ver=

ſehenen Rand. — Ueber dieſe Birn herrſcht unter den Pomologen ziemliche Verſchiedenheit. Einige führen ſie gar nicht, andere unter andern Namen an. Bey Duhamel kommt eine Birn vor, die er *Parfum d'Aout* (die wohlriechende Auguſtbirn) nennt, die faſt ganz mit unſerer großen Muskatellerbirn zuſammentrifft; Chriſt führt eine *grand Muſcat* an, die er auch Limonienbirn oder zweyte Bendersbirn nennt, und welche mit unſerer Beſchreibung übereinſtimmt.

Nun zu der kleinen langen Muskatellerbirn (93), die man ſehr leicht mit der eben beſchriebenen verwechſeln könnte, doch hat ſie auſſer andern Abweichungen noch das Eigene, daß ſie gemeiniglich um vierzehn Tage ſpäter reift, als jene. Sie iſt eine kleine, niedliche, perlenförmige Birn, gehört nach der Formtafel zu S, oder den rundperlenförmigen Birnen, und wird nicht ganz zwey Zoll lang und etwas über einen Zoll breit. Ihre Grundfarbe iſt weißgelb, wenn ſie vom Baume kommt, im Liegen wird ſie zitronengelb. Sie iſt mit vielen grünen Punkten überſäet, die, wenn die Birn noch grünlich iſt, dunkelgrün ſind, aber ſo wie die Birn gelber wird,

blaß=

blaßgrün werden und meiſtens gar verſchwinden. Dieſe Birn hat ihre größte Breite in der obern Hälfte nach der Blume zu, von wo ſie ſich allmählich bis auf eine kleine Fläche, auf welcher die Blume ſitzt, zurundet. Meiſt hat ſie einen kleinen verſchloſſenen Stern, deſſen Inneres verhältnißmäßig geräumig und tief iſt. Sie nimmt von ihrer größten Breite gegen den Stiel hin allmählig ab, läuft etwas ausgehöhlt nach demſelben zu, und endigt mit einer ſtumpfen, oft etwas bräunlichen Spitze. Der mäßig ſtarke holzige Stiel iſt faſt ſo lang als die Frucht ſelbſt, und hat eine grüngelbe, hin und wieder bräunliche Farbe. Die Schale iſt glatt und dünne. Das Kernhaus iſt weitläuftig, hoch und breit, rundet ſich gegen die Blume etwas ab, läuft gegen den Stiel etwas ſpitzig zu, und iſt mit einigen Steinchen beſetzt. In den engen, kurzen und verſchloſſenen Kernkammern, deren meiſt nur vier, oft nur drey vorhanden ſind, liegen kleine, ſchmale, gerade aus zugeſpitzte Kerne. Das Fleiſch dieſer Birn iſt weiß von Farbe, zart und halbſchmelzend, und voll Saft von angenehmſüſſem Muskatellergeſchmacke. Ihre Reifzeit fällt

in

in die Mitte oder gegen Ende Auguſts, ſie hält ſich aber höchſtens zwölf Tage, und fängt dann an, vom Stiele gegen das Kernhaus hin, teig zu werden. Auſſer dem friſchen Genuſſe läßt ſich dieſe Frucht auch ſehr gut zum Trocknen verwenden. Der Baum, der ziemlich voll trägt, iſt mittelmäßig ſtark, ſeine Haupt- und Nebenäſte erheben ſich in ſpitzigen Winkeln, und ſetzen ſich gerne nacheinander in Gabeln an. An den langen, geſchmeidigen Zweigen wechſelt das Tragholz ordentlich, wird ziemlich lang und ſteht verhältnißmäßig von einander ab. Die Sommerſchoſſen erreichen eine mittelmäßige Länge und ſind etwas dünne. Die Krone bildet eine hohe, aber wegen den ziemlich auseinander ſtehenden Aeſten ſehr durchſichtige Pyramide. Das lichtgrüne Blatt iſt länglich und ſchmal, iſt in der Mitte am breiteſten, und nimmt gegen den Stiel eben ſo allmählich ab, als gegen den Ausgang, wo es ſich in eine kleine Spitze verliert. Die eng und ziemlich ordentlich gereihten Rippchen laufen bisweilen etwas krumm und nicht ſo paralell, wie bey der vorigen Art, nach dem mit äuſſerſt feinen Zäckchen beſetzten Rande hin.

Auſſer

Auſſer dieſen beyden Muskatellerbirn-Arten giebt es noch einige andere, von welchen wir unſern Leſern noch folgende nennen: Die kleine Muskatellerbirn, bey den Franzoſen *le petit Muſcat*, auch *ſept en gueule*, das iſt: ſieben ein Maul voll, genannt, weil ſie ſo klein iſt, daß man ihrer ſieben ſo ziemlich auf einmal in den Mund nehmen kann, und bisweilen kaum ſo groß iſt, als eine ſchöne Herzkirſche. Sie gehört nach der Formtafel zu den rundbauchigt ſtumpfſpitzigen (T. XXIV. V.), iſt dunkelroth auf der Sommerſeite und grüngelblicht auf der Winterſeite. Die Schale iſt dünn, das Kernhaus zeichnet ſich, wenn man die Birn aufſchneidet, nicht ſehr deutlich aus, obgleich es nach Verhältniß von ziemlich groſſem Umfange iſt. Das halbſchmelzende Fleiſch hat hinlänglich Saft und einen würzhaften, angenehmen Geſchmack, wenn die Frucht recht reif wurde. Sie wird mit Recht zu den Frühbirnen gezählt, da ſie ſchon in der erſten Hälfte des Julius reift. Es wachſen immer mehrere ſolcher Birnen zuſammen, auch haben ſie am Stiele kleine Blättchen. Sie halten ſich nach dem Abnehmen vom Baume nicht über vierzehn

 Tage.

Tage. Die geblümte Muskatellerbirn (*Muſcat fleuri*) iſt ziemlich plattrund, und nur am Stiele zieht ſich das Fleiſch ein wenig in die Höhe, unterdeſſen bleibt ſie doch im Durchmeſſer um einige Linien breiter als hoch. Die Blume ſitzt ſtark vertieft mit einem ſtehenden Sterne. Der Stiel iſt dünne, meiſt gerade und bisweilen noch einmal ſo lang, als die etwas über einen Zoll lange Frucht. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt hellgelb, oft matt goldgelb und überall mit grünen Pünktchen überſtreut. Hin und wieder hat ſie rauhe, gelbgraue Flecken, und wird auch wohl, wo ſie der Sonne ſtark ausgeſetzt iſt, etwas roth. Das unten gegen den Stiel breite, unter der Blume ſtumpfſpitzige Kernhaus iſt etwas mit Steinen beſetzt, und faſt jede der verſchloſſenen Kernkammern enthält zwey kleine, auf der einen Seite platte, gerade aus zugeſpitzte und krummgebogene Kerne. Das grünlich weiſſe und brüchige Fleiſch iſt ſehr ſaftig und hat einen ſehr ſtarken Muskateller-Geſchmack, den ſchon der Geruch zu erkennen giebt. Woher ſie den Namen geblümte Muskateller, oder *Muſcat fleuri*, erhalten habe, und ob dieß vielleicht wegen

gen einer Eigenſchaft ihrer Blüthe, oder weil ſie mehr nach dem Gewürze riecht, das Muskatenblüthe heißt, geſchehen ſey — müſſen wir unentſchieden laſſen. Sie reift in der erſten Hälfte des Auguſts, hält ſich gegen drey Wochen, und wird alsdann von innen an teig. Sie kommt indeſſen nicht auf einmal, ſondern wird nur nach und nach reif, und iſt nicht nur zum friſchen Genuſſe vortrefflich, ſondern auch gewelkt und als Hutzel für die Haushaltung ſehr zu empfehlen.

Eine zwar kleine, nur anderthalb Zoll lange und einen Zoll dicke, aber ſchöne und wohlſchmeckende Birn iſt die Robertsmuskatellerbirn (*Muſcat Robert*), auch Zuckerbirn und in der Gegend von Frankfurt Sommerrömerling genannt, die an Farbe und Geſtalt der ſchon beſchriebenen kleinen Muskatellerbirn gleicht, und nur etwas gröſſer iſt, auch etwas ſpäter, zu Ende des Julius oder Anfang des Auguſts, reift. Das Fleiſch iſt etwas feſt, doch zur Zeit der vollkommenen Reife ſehr weich und ſchmelzend, und hat hinlänglich Saft, der zuckerſüß und biſamartig gewürzt ſchmeckt. Sie wird meiſt friſch gegeſſen, weil ſie ſich nicht wohl über acht Tage hält. Ob

ſie den Namen Robertsbirn von dem Heili=gen, oder einem Könige dieſes Namens erhielt, oder ob ihr erſter Pflanzer dieſen Namen führte, läßt ſich nicht ausmitteln.

Wir beſchlieſſen die Beſchreibung einiger Mus=katellerbirnſorten mit der deutſchen Muska=tellerbirn (*Muſcat allemand*), einer dem An=ſehen und dem Geſchmacke nach gleich vortreff=lichen Frucht, die eine Höhe von faſt vier und eine Breite von beynahe drey Zollen erlangt, und zu S. der Birnformtafel, zu den rundperlen=förmigen Birnen gehört. Sie hat ihre gröſste Breite in der obern Hälfte ihrer Länge, von wo ſie ſich nach der Blume kurz zuwölbt, wo ſie nur eine flache Vertiefung hat und oft beynahe eben zu ſeyn ſcheint. Sie nimmt gegen den Stiel zu länger ab, läuft ausgehöhlt ſpitzig zu, bricht aber ſtumpf ab, und das Fleiſch überwächst den, mittelmäßig ſtarken, holzigen, meiſt nur um ein Drittheil als die Frucht ſelbſt kürzern, Stiel auf der einen Seite mehr als auf der andern. Die geräumlich offene tiefe Blume iſt ſtark mit dür=ren Staubfäden beſetzt. Die Grundfarbe der glatten, glänzenden, nicht ſehr dicken Schale die=

ſer

ſer lieblichen Frucht iſt in ihrer Zeitigung ſchön gelb und auf der Sommerſeite lebhaft roth, auch iſt ſie faſt ganz ohne Punkte. Das Kernhaus iſt, nur wenn die Birn teig geworden iſt, mit einigen Strichen unter der Blume bemerklich. Zwiſchen durch das Kernhaus, recht in der Mitte, geht eine Höhlung bis unter die Blume; die dicken, langen Kerne, welche eine gedehnt stumpfe Spitze haben, liegen tief unten in den verſchloſſenen Kernkammern. Das weißgelbe, brüchige und feſte Fleiſch hat einen zwar nicht überflüſſigen, aber zuckerſüſſen, muskatellerartig ſchmeckenden Saft. Sie iſt zur Zeit, wo ſie vollkommen zeitig wird, ſchon zum friſchen Genuſſe ſehr angenehm, aber vortrefflich finden ſie die Freunde des getrockneten Obſtes. Im December wird ſie eßbar, und hält ſich bis in den Februar, alsdann aber fängt ſie an, inwendig teig zu werden. Uebrigens richtet ſich dieſe Birn gar ſehr nach der Beſchaffenheit des Jahres; denn in naſſen Jahren bleibt ihr Fleiſch ſehr grob und herbe, ſo daß ſie nur zum Welken und Kochen, nicht aber zum friſchen Genuſſe taugt; nur in trocknen Jahren iſt ſie auch friſch genoſſen

ſehr wohlſchmeckend. Der Baum, deſſen Stamm eben nicht ſehr ſtark wird, deſſen Haupt- und Nebenäſte ſich mit den ſehr langen Zweigen gern nach einander in Gabeln anſetzen und ſehr ſpitzwinklicht in die Höhe gehen, breitet ſich ſehr weit aus und nimmt, wo er Platz genug hat, einen ſehr weiten Raum ein. Das Tragholz ſteht bald nahe beyſammen, bald weit auseinander, und wechſelt alſo ſehr unordentlich. Die Krone hat die Geſtalt einer hohen Pyramide, und die zahlreichen Aeſte und Zweige ſind mit eyförmigen, gegen den Ausgang ziemlich ſcharfſpitzigen, am Rande mit eben nicht ſehr deutlich wahrzunehmenden Zäckchen verſehenen, Blättern beſetzt, die eine dunkelgrüne Farbe haben und wie lackirt ausſehen.

Die Sommerhonigbirn, welche wir Tab. XXVII. 94 vor uns ſehen, gehört zu einer Birnart, die von den Pomologen noch nicht beſtimmt genug auseinander geſetzt zu ſeyn ſcheint. Die vor uns liegende iſt ohne Zweifel diejenige, welche man auch die groſſe Honigbirn nennt, und welche gegen Ende des Auguſts oder Anfang des Septembers reift; weswegen ſie auch Sommer-

honig-

honigbirn genannt wird. Man trifft ſie immer an einem Baume in doppelter Geſtalt an, bald iſt ſie mehr länglich und gerade, bald kurz und gekrümmt; ſie wird faſt zwey Zoll lang und gegen anderthalb Zoll breit, doch ſind die von kürzerer und rundlicher oder gekrümmter Geſtalt etwas breiter als lang. Man kann dieſe Frucht zu P. auf der Formtafel, alſo zu den rundbauchigt ſpitzigen rechnen. Sie hat ihre größte Breite in der obern Hälfte gegen die Blume zu, und rundet ſich gegen dieſelbe kurz ab. Die Blume ſelbſt hat nur eine kleine Vertiefung, und die flache, bisweilen mit einigen kleinen zarten Falten umgebene Oeffnung derſelben iſt meiſt vom Sterne bedeckt. Gegen den Stiel hin verliert ſie ſich allmählich in eine ſtumpfe Spitze, an welche der mittelmäßig ſtarke Stiel, der etwa halb ſo lang als die Birn ſelbſt iſt, wie angedreht zu ſeyn ſcheint. Sie iſt zur Zeit der Reife ſchwefelgelb, und auf der Sommerſeite lebhaft roth, doch ſchimmert das Gelbe darunter oft in kleinen Punkten hervor. Das Kernhaus iſt oben nur ſehr ſtumpfſpitzig, wird aber ſpitziger gegen den Stiel hin; in den engen, verſchloſſenen Kern-

kammern liegen längliche, ſtumpfſpitzige Kerne. Das grünlich weiſſe, etwas brüchige Fleiſch hat zwar nicht überflüſſig Saft, ſchmeckt aber ſehr ſüß und etwas muskatellerartig, und iſt ſehr angenehm zum friſchen Genuſſe. Sie reift in der zweyten Hälfte des Auguſts, hält ſich aber vom Baume weg nur vierzehn Tage; ſie kann auch zum Trocknen recht gut benutzt werden. Der Stamm wird ziemlich ſtark, und hat auch ſtarke, in ſcharfen Winkeln ſich erhebende Haupt- und Nebenäſte, an welchen ſich die kurzen ſteifen Zweige, mit dem ziemlich ordentlich wechſelnden, enge nach einander ſtehenden Tragholze, mehrentheils quirlicht anſetzen. Das Tragholz wird gerne lang und buſchig. Die kaffebraunen, zart graugetüpfelten Sommerſchoſſen ſind von mittelmäßiger Länge und Stärke. Die Krone, die ſtark mit dicht ineinander verſchlungenen, ſtark belaubten Zweigen beſetzt iſt, bildet eine ſtumpfe Pyramide und giebt ſehr viel Schatten. Das dunkelgrüne, durch ſeinen langen Stiel ſehr ausgezeichnete Blatt iſt länglichrund und ziemlich in der Mitte am breiteſten, von wo es ſich gegen den Stiel kurz zurundet, gegen den Ausgang

zu allmählich abnimmt und eine kurze Spitze auf=ſetzt. Die engen, unordentlich gereihten Rippchen laufen krumm und ungleich nach dem, mit ſtumpfen, undeutlichen Zäckchen verſehenen Rande.

Wir verbinden mit der Sommerhonigbirn ſogleich die runde gelbe Honigbirn, die unſtreitig deutſchen Urſprungs iſt, weil der Baum mit jeder Lage und mit jedem Boden vorlieb nimmt und allenthalben gedeiht. Sie wird in Sachſen gewöhnlich von den Landleuten die gelbe Kaulbirn genannt, indem ſie ſich nur durch die Farbe von der grünen Kaulbirn, die hin und wieder wegen ihres herben, zuſammenſchnürenden Geſchmackes Teufelsbirn genannt wird, unterſcheidet. Unſere gelbe Honigbirn iſt eine zum wirthſchaftlichen Gebrauche ſehr nutzbare und beliebte Herbſtbirn, und ſieht wegen ihrer rundbauchigen, kreuſelförmigen Geſtalt einer Bergamotte ziemlich ähnlich. Wenn dieſe Frucht ihre vollkommene Gröſſe erreicht, ſo wird ſie faſt drey Zoll lang und eben ſo breit; doch bleibt ſie etwas kleiner, wenn der ohnedieß ſehr fruchtbare Baum übervoll von Früchten hängt. Die Frucht iſt am dickſten in der Mitte, wölbt ſich von da nach

der Blume hin und bildet um dieſelbe eine breite Fläche, worauf ſie bequem ruhen kann. Nach dem Stiele hin nimmt ſie ohne Einbiegung kurz ab, und endigt ſich entweder ſtumpfſpitzig, oder in einer geringen Fläche, auf der ſie, wenn der ziemlich ſtarke, bräunliche und holzige Stiel, der an kleinern Früchten länger als an den größern iſt, abgeſchnitten wird, zur Noth ſtehen kann. Der Stiel ſitzt wie eingedrückt in einer kleinen, zimmtfarbigen Grube, und ſteht faſt ganz gerade, indem er ſich nur gegen den Ausgang ein wenig auf die Seite neigt. Die Schale iſt etwas hart, anfangs ſchön hellgrün, und geht bey voller Zeitigung in weiß- und ſtrohgelb über. Früchte, die der Sonne ſtark ausgeſetzt ſind, ſchmücken ſich öfters über die Hälfte mit einem hellen Zinnoberroth, das mit feinen hellgrauen Punkten wie beſäet iſt; doch erhalten im Schatten wachſende Früchte nichts von dieſer Röthe. Bisweilen bemerkt man auch an dieſen Birnen zimmtfarbige Anflüge. Schon der Geruch dieſer Birnen iſt angenehm und muskatellerartig. Das weißgelbliche, grobkörnige, gegen das faſt in der Mitte ſitzende, regelmäßige Kernhaus hin

etwas ſteinige Fleiſch iſt honigſüß, aber dabey ſtrenge. Doch verliert ſich dieſe Strenge, ſobald die Frucht teig wird; denn alsdann löst ſich das Körnige völlig auf, und die Birn wird voll honigſüſſen Saftes. In den kurzeu, etwas engen, feſtgeſchloſſenen Kernkammern liegen viele vollkommene, mittelmäßig groſſe, ſchwarzbraune Kerne. Die Zeit der Reife iſt zu Ende Septembers, aber über vier Wochen hält ſich die Frucht nicht. Sie giebt einen vortrefflichen Moſt, und iſt zum Trocknen und zu jedem Küchengebrauche mit Vortheil anwendbar. Der Baum bildet einen ſtarken geſunden Stamm, wird groß und alt, und bildet eine ſehr ſchön belaubte Krone. Die etwas abſtehenden Aeſte ſetzen ſich gern gabelförmig an und erheben ſich gerade in die Luft. Das Tragholz wechſelt ordentlich, iſt aber bald kurz, bald lang. Das Blatt iſt hell und glänzend, aber unten mattgrün und wie lackirt; es iſt öfters über vier Zoll lang und dritthalb Zoll breit. Es rundet ſich gegen den meiſtens ein dreyviertel Zoll langen Stiel ſchön zu, läuft gegen den Ausgang lang aus, und endigt ſich mit einer kurzen Spitze. Am Rande iſt es mit feinen,

ſtumpfen, aber nicht ſehr ſichtbaren Zäckchen beſetzt.

Eine ſchöne birnförmige Winterbirn, und zwar zu den hochperlförmigen (ſiehe Formtafel T.) gehörig, iſt der trockene Martin (*Martin sec*, Tab. XXIX. 95). Wir ſehen, daß dieſe Frucht bauchigt iſt, und ſowohl gegen den Stiel als gegen die Blume abfällt, und zwar ſtärker und etwas ausgehöhlt gegen den ſehr holzigen, mehrentheils einen Zoll langen Stiel zu, der am Anfange von der Schale der Birn etwas überwachſen iſt. Gegen die Blume iſt ſie abgerundet und bildet erſt um dieſelbe noch eine kleine Kuppe, auf welcher ſie etwas eingeſenkt iſt. Sie gleicht daher dem Flaſchenkürbiſſe etwas, und endigt ſich mit einer ſtumpfen Spitze. Sie wird auf drey und einen halben Zoll lang und zwey Zoll breit, und die etwas dicke Schale hat eine angenehme braunrothe, auf der Sommerſeite etwas hellgelbe Farbe. Sie iſt auch ganz mit feinen, weißgrauen Punkten überſäet, die aber erſt dann, wenn die Birn einige Zeit gelegen hat, ſichtbar werden. Das gegen den Stiel breite Kernhaus dehnt ſich gegen die Blume in eine lange Spitze,

und

T. XXIX.

und iſt ſtark mit Steinen beſetzt. Die Kerne ſind dunkelbraun, mittelmäßig groß und lang. Das Fleiſch iſt weiß, aber feſt und hat nicht überflüßigen Saft, wie auch ſchon der Name, trockener Martin, zu erkennen giebt. Indeſſen iſt doch der wenige Saft zuckerſüß und von ſehr angenehmem Geſchmacke. Wenn dieſe Birn am Baume reif genug wird, ſo hält ſie ſich bis in den Merz und wohl noch länger hinaus; ſie wird vom Dezember an eßbar, und kann auſſer dem friſchen Genuſſe ſehr nützlich zum Einmachen, Trocknen ꝛc. verwendet werden. Der ziemlich tragbare Baum hat einen ziemlich ſtarken Stamm, deſſen Haupt- und Nebenäſte ſich gerne quirlicht anſetzen. Das Tragholz wechſelt unordentlich, und ſteht bald nahe beyſammen, bald fern von einander. Die Sommerſchoſſen werden lang und ſtark; die Krone iſt dicht von den Aeſten durchwachſen und ſtark belaubt. Das gelbgrüne, längliche Blatt läuft gegen den Stiel faſt eben ſo ſpitzig zu, wie gegen den Ausgang, nur daß es ſich gegen dieſen etwas länger hin dehnt. Die ziemlich ordentlich gereihten Rippchen laufen, jedoch nicht in immer gleicher Entfernung, gegen den mit kleinen ſtumpfen Zäck-

chen verſehenen Rand, wo ſie ſich unter einander verſchlingen. Der Baum läßt ſich auch als Zwergbaum ziehen, doch muß man alsdann Wildlinge zum Pfropfen nehmen, denn auf Quittenſtämmchen wird die Frucht klein und ſteinig.

Dieſer trockene Martin könnte wegen der Aehnlichkeit an Geſtalt und Reifezeit, ſo wie auch wegen dem faſt gleichen Namen, mit einer andern Birn verwechſelt werden, welche Herr Martin, von den Franzoſen *Martin Sire*, oder auch *Ronville*, und nach Millers Angabe in ſeinem Gartenlexikon, auch *Honcrenaille* genannt wird. Daß beyde Sorten aber verſchieden ſind, erhellt ſchon daraus, daß beyde von den beſten Pomologen beſonders aufgeführt werden; auch hat die letztere Sorte das Kennzeichen, daß ſie in der Mitte auf der einen Seite dicker iſt als auf der andern, und erſt gegen den Stiel hin wieder gleich wird. Der trockene Martin wird auch in Frankreich und England *Martin sec de Champagne* genannt, vermuthlich um ihn von *M. de Bourgogne* zu unterſcheiden, welches eine ſchlechte Birnſorte ſeyn ſoll. Der Martin-Sire wird übrigens auch als eine gute Tafelbirn, ja von einigen ſogar als eine der

beſten

beſten Winterbirnen angeführt. Er muß gleichfalls zu Zwergbäumen auf Wildlinge, nicht auf Quitten gepfropft werden.

Eine der früheſten Birnen im Jahre, die gleich nach der Johannisbirn, und meiſtentheils zugleich mit der oben angeführten groſſen langen Muskatellerbirn, alſo um die Mitte oder gegen Ende des Julius reift, iſt die kleine Margarethenbirn (*la petite Marguerite*, Tab. XXIX. 96). Sie erhielt dieſen Namen, weil ſie oft ſchon am 13ten Julius, oder am Margarethentage ihre volle Reife hat, wenn anders der Sommer warm und günſtig iſt. Chriſt ſagt, daß ſie in ſeiner Gegend, zu Kronenberg an der Höhe, gleich nach den Frühkirſchen reife. Da ſie faſt rund und kaum ein Paar Linien länger iſt, als ihre Dicke beträgt, die ungefähr einen ſtarken Zoll ausmacht: ſo gehört ſie zu den rundausgeſchweift zugeſpitzten Birnen, alſo nach der Formtafel zu M. Die Blume ſitzt etwas tief, und die dürren Staubfäden bleiben immer auf derſelben ſichtbar. Im Verhältniſſe zu der Kleinheit der Frucht iſt das runde Kernhaus ziemlich groß, der Stiel nur ſo lang wie die Birn ſelbſt, die Schale glatt und

weiß,

weiſsgelb. Das an ſich feſte Fleiſch wird je reifer je mürber. Der Saft iſt mehr wäßrig als ſüß. Man kann ſie blos zum friſchen Genuſſe anwenden, weil ſie für jeden andern Gebrauch weder ſüß, noch groß und haltbar genug iſt. Sie wird auch bey uns ſchon vor und um Jakobi zu Markte gebracht, und zwar ſcheinet ſie meiſt von der Art zu ſeyn, welcher Chriſt den eben nicht ſehr empfehlenden Namen Sommerholzbirn beylegt, weil ſie zwar ſaftig, aber etwas ſtrenge iſt. Es giebt aber Margarethenbirnbäume, die viel beſſere und gröſſere Früchte tragen, wobey ſehr viel auf den Boden und die Behandlung ankömmt. Die Früchte hängen meiſt klumpenweiſe, wie Kirſchen, an dem fleiſſig tragenden Baume, deſſen Schaft eine anſehnliche Stärke erreicht. Die Hauptäſte ſetzen ſich gerne wechſelnd an, ſo auch die Nebenäſte, aber unordentlich und quirlicht, was auch bey dem Tragholze der Fall iſt. Die ziemlich ſtarken Sommerſchoſſen bleiben bis zum Ausgange gleich dick. Die Krone iſt oben platt und wenig gerundet, giebt aber vielen Schatten. Das ſehr dunkelgrüne, fleiſchige Blatt iſt eyförmig, und hat eine kurze, aber feine Spitze, die auf beyden

Seiten mit Zäckchen beſetzt iſt, die ſich gegen den Stiel hin, wo es abgerundet zuläuft, verlieren. Die Rippchen ſtehen bald enge bald weit, und laufen bisweilen in unordentlicher Richtung von einander ab.

Da wir ſo eben von einer ſehr früh reifenden Birnſorte ſprachen, ſo müſſen wir doch auch der früheſten von allen, der Johannisbirn (*Poire St. Jean*) gedenken; ſie hat auch den Namen Johannes in carcere, Johannes im Gefängniß, vielleicht weil ſie ſo nahe am Johannistage, nemlich bald nach Anfang des Julius reift. Ueberhaupt haben mehrere Birnen ihren Namen von der Zeit ihrer Reife, z. B. die Magdalenenbirn, die St. Jakobsbirn ꝛc. Auch die Johannisbirn gehört zu den rundperlenförmigen oder auch rundausgeſchweift zugeſpitzten (ſ. Formtafel M.), wie die Margarethenbirn, der ſie an Gröſſe und Farbe ziemlich gleichkommt, nur läuft ſie gegen den Stiel etwas ausgehöhlt dünne, jedoch ſtumpf zu. Auch der Stiel iſt, wie bey jener, faſt ſo lang wie die Birn ſelbſt. Ihr Fleiſch iſt ebenfalls etwas grob und nicht ſonderlich ſüß; da ſie aber die erſte Birn im

Jahre iſt, ſo wird ſie dennoch gut bezahlt, und mancher Baum dieſer geringen Obſtſorte, die überdieß mit jedem Winkel vorlieb nimmt, trug ſeinem Eigenthümer in manchen Jahren zehn und mehr Gulden ein.

Daß die Obſtſorten auch von gekrönten Häuptern ihre Namen entlehnen, haben wir ſchon oben geſehen, da wir von Königsbirnen ſprachen; allein dieſe Namen gehen faſt alle Stufen der höhern Rangordnung durch, wahrſcheinlich nach dem Stande des Landesherrn, in deſſen Staaten dieſe oder jene Sorte vorzüglich gut gerieth, oder ihren Namen darum erhielt, weil ſie entweder dem Fürſten zuerſt überreicht, oder von ihm vorzüglich gelobt und geliebt wurde. Bemerkenswerth iſt bey dieſer Gelegenheit, was Manger in dieſer Abſicht ſagt, indem er von den Herrnbirnen handelt. Er ſagt nemlich: man habe den Birnen von beſonderer Gröſſe und Güte den Namen Kayſers- Königs- und Fürſtenbirnen gegeben, ſo wie noch andere Päbſtliche, Pfaffen- und Herrnbirnen genannt wurden. Bey den meiſten ſey der Beſchreibung nach wenig Unterſchied auſſer dem Namen und der Zeit der

Reife,

Reife, auch ſeyen ſie meiſtens nicht vom aller-vorzüglichſten Werthe ꝛc. Er vermuthet daher, die meiſten ſeyen urſprünglich deutſche Birnen, die ihren Namen ſchon zu der Zeit erhielten, als die edelſten franzöſiſchen Sorten noch nicht bekannt waren, und alſo damals für die köſtlichſten gehalten wurden, weswegen ſie ſo vornehme Namen erhielten. Doch fehlt es auch bey den Franzoſen ſelbſt, wie wir in der Folge ſehen werden, nicht an dieſen und ähnlichen Namen. Wir fangen bey denjenigen an, die ihrem Namen nach den höchſten Rang hat, nemlich bey der Kayſerbirn, oder wie Chriſt ſie nennt: Kayſerinbirn, die ebenfalls zu den plattbauchigt ſtumpfſpitzigen, nach der Formtafel zu X. gehört, etwas über drey Zoll hoch und nur zwey Zoll breit, vom Baume genommen grün iſt und im Liegen gelb wird, auch mit vielen braunen Punkten beſäet iſt; ſie hat nur vier, bisweilen auch nur drey Kernkammern voll brauner Kerne, die eine ſehr lange Spitze haben. Ihr feſtes, körniges Fleiſch iſt halbbuttrig, voll zuckerſüſſen, aber nicht überflüſſigen Saftes, der einen ganz eigenen Nebengeſchmack hat. Sie

wird erſt im April oder May ganz zeitig, und dauert bis wieder Birnen reif werden. Man kann ſie eben ſo gut zu Compots, als zum friſchen Genuſſe verwenden. Der Baum iſt ſehr kenntlich an dem gelbgrünen, groſſen und eyförmigen Blatte, das am Rande herum wellenförmig oder faltig und mit Zäckchen von ungleicher Gröſſe beſetzt iſt. Wegen dieſer Falten am Blatte nennt man dieſe Frucht auch die Kayſerbirn mit dem Eichenblatte (*l'Imperiale à feuille de chêne*). Die Franzoſen nennen die oben angeführte Roberts-Muskatellerbirn Königinbirn (*Muſcat à la Reine*); ſie haben eine *Dauphine*, die wahrſcheinlich der Gemahlin eines vormaligen Kronprinzen von Frankreich ſehr gut ſchmeckte, in manchen Gegenden Deutſchlands aber, freylich ſehr verſchieden von jener Benennung, die Alteweiberbirn heißt, übrigens jedoch eine ſehr vortreffliche Birn von mittlerer Gröſſe und grüner Farbe, die ſie auch in der volleſten Reife behält, an der Blume dick und gegen den Stiel ſpitzig iſt, und ein ſchmelzendes, ſüſſes Fleiſch hat, auch an einem Baume wächst, der nicht groß wird, wenige und kleine Sommerſchoſſen treibt, und vortreff-

trefflich zu Zwergbäumen taugt. Auch eine Für-ſtentafelbirn giebt es, die ſehr anſehnlich und bey vielen beliebt iſt, weil ſie, unbeſchadet ihrer Güte für fürſtliche Tafeln, auch in der Haus-wirthſchaft zum Trocknen, Kochen ꝛc. ſehr vor-züglich iſt. Sie hat die wahre ſchöne Birnform, wird über drey Zoll lang und zwey Zoll dick, hat ihre größte Breite in der obern Hälfte gegen die Blume, rundet ſich von da hoch zu und wird gegen die Blume etwas platt; gegen den Stiel nimmt ſie allmählich ab und endigt mit einer flachen Spitze, auf welcher der Stiel aufſitzt. Dieſer iſt ſtark und fleiſchig, und iſt meiſtens ſo lang, als die Birn breit iſt. Die nicht ſtarke Schale hat eine weißgelbe Farbe und iſt mit vielen grünen Pünktchen beſetzt. Manche Früchte ſind auf der Sommerſeite blaßroth, die meiſten ſind indeſſen auf dieſer Seite nur hochgelb. Sie reifen im September und halten ſich nur etwa ſechs Wochen. Das Fleiſch iſt weiß und gelb und brüchig, hat ſehr viel Saft, beſonders wenn man die Birn einige Zeit auf dem Lager läßt, und einen ange-nehm zuckerſüſſen, ſtärkenden Geſchmack. Der alte Pomologe Troque führt dieſe Frucht auch

unter dem Namen Pfaffenbirn auf, was Mangers oben angeführte Vermuthung rechtfertigen könnte.

Unter den Birnen, die ihren Namen von höhern Ständen erhielten, und höchſt wahrſcheinlich deutſchen Urſprungs ſind, gehören auch die Pfalzgräfinbirnen, deren Sickler zwey Arten, eine kleine und eine groſſe anführt. Wir reden zuerſt von der kleinen Pfalzgräfinbirn (Tab. XXX. 97). Sie ſcheint ſich dem erſten Anblicke nach durch ihre braune, rauhe und lederartige, jedoch nicht dicke Schale wenig zu empfehlen, iſt aber wegen ihres halbſchmelzenden und halbbrüchigen Fleiſches und des würzhaften, ſüſſen, in Menge vorhandenen Saftes ſo beliebt, daß viele ſich im Genuſſe derſelben kaum Abbruch thun können. Die Geſtalt dieſer Birn iſt länglich und etwas weniges bauchigt, jedoch um die Blume gröſstentheils platt, und gehört nach der Formtafel zu R, oder zu den plattbauchigten geradezu ſpitzigen Birnen. Sie hat etwa zwey Zoll Höhe und, wo ſie am dickſten iſt, anderthalb Zoll im Durchmeſſer. Die Blume ſitzt in einer geringen Vertiefung und iſt offen, geräumig und tief.

T.XXX.
97
99
98

tief. Der Stiel iſt ſtark und länger als die Birn ſelbſt. Das Kernhaus iſt gegen die Blume abgerundet, gegen den Stiel ſpitzig. Sie reift in der erſten Hälfte des Septembers, hält ſich aber nicht über acht Tage und wird von innen heraus teig. Sie kann wegen ihrer Süſſigkeit auch zum Safte verwendet werden. Der Schaft iſt ſehr ſtark und hat viele Hängäſte, welche ſich in Gabeln über einander anſetzen, ſo wie auch die krumm und höckricht über einander hinwachſenden Zweige. Die Krone iſt plattrund und ganz mit Aeſten angefüllt. Das ziemlich runde, dunkelgrün lackirte Blatt endigt ſich in einer kurzen, aber ſcharfen Spitze und hat gar keine Zäckchen. Die ordentlich gereihten Rippchen laufen meiſt in einer krummen Linie gegen den Rand.

Die große, oder auch rothe Pfalzgräfinbirn gehört im Grunde doch nur zu den mittlern Birnen, und nach der Formtafel zu V, oder den rundbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen. Ihre etwas dicke Schale iſt gröſtentheils dunkelroth, und hat nur hie und da gelbgrüne Flecken. Sie iſt auf der Seite, wo ſie nicht von der Sonne beſchienen wurde, mit graulichten Punkten

ten beſtreut, und hat hie und da ſchwärzliche Flecken. Am breiteſten iſt ſie in der Mitte der obern Hälfte ihrer Länge; ſie iſt daher etwas bauchig und wölbt ſich kurz und etwas rund zu. Um die Blume, die nicht ſehr tief ſitzt, iſt die Birn etwas ungleich und höckericht. Gegen den Stiel zu, der gemeiniglich einen Zoll lang, dick, holzig und etwas knoſpig iſt, nimmt ſie gemach ab und endigt ſich ſtumpfſpitzig; ſie iſt gemeiniglich auch etwas krumm gewachſen. Das ſtark mit Steinen beſetzte Kernhaus iſt oben und unten ſpitzig, und die engverſchloſſenen Kernkammern enthalten viele, auf der einen Seite platte, auf der andern gewölbte Kerne, die kurz aufgeſetzte, etwas krummgezogene Spitzen haben. Das Fleiſch iſt weißgelb von Farbe, anfangs derb und körnig, wird aber auf dem Lager ſehr butterhaft und hat einen honigſüſſen und ſtärkenden Saft. Man muß ſie möglichſt am Baume recht auszeitigen laſſen, dann iſt ſie ſowohl zum friſchen Genuſſe, als zum Safte vortrefflich. Sie wird zu Ende des Septembers reif und dauert vier bis fünf Wochen. In gutem Boden, wo die Wurzeln reichlich Nahrung ziehen können, trägt der Baum alle Jahre

reich-

reichlich, und bleibt ſelbſt im hohen Alter noch fruchtreich. Er wird mittelmäßig ſtark, ſeine Aeſte und Zweige ſetzen ſich gerne quirlicht an; da ſie aber nicht ſehr ſtark belaubt ſind, ſo iſt die ziemlich gedrückte, aber doch zugerundete Krone ſehr licht und durchſichtig. Das dunkelgrüne Blatt iſt groß und lang, und ſpitzt ſich gegen den Stiel mehr als gegen den Ausgang zu, der ſich in einer ſcharfen Spitze endiget. Man erblickt an dem Rande keine Zäckchen, ſondern nur Ungleichheiten.

Nannten wir ſo eben Pfalzgräſinbirnen, ſo dürfen wir die Markgräſin (*Marquise*, von Chriſt auch Herzoginbirn genannt,) nicht vergeſſen. Sie iſt unſtreitig franzöſiſchen Urſprungs, und gehört ihrer Form nach zu P. unſerer Formtafel, zu den rundbauchigt ſpitzigen Birnen. Sie wird gewöhnlich vierthalb Zoll lang und drey Zoll breit, und hat ihre größte Breite über der Hälfte der Länge gegen die Blume zu, von wo ſie ſich kurz abrundet. Auf dieſer Rundung ſteht die Blume nur wenig vertieft, ſie iſt klein und hat eine kleine enge Oeffnung; gegen den Stiel hin wird ſie etwas ſchmäler, bricht dann kurz ab und wird daſelbſt ſehr ungleich und höcke-

rig. Der, einen guten Zoll lange, Stiel wird gegen den Ausgang dünner als am Anſatze. Anfangs hat die Frucht eine grüngelbe Farbe, die ſich aber im Liegen ganz ins Gelbe verwandelt; in der grünen Farbe bemerkt man viele ſchwarzbraune Pünktchen. Unter der dünnen Schale liegt ein butterhaftes, weiſſes, vielſaftiges Fleiſch von angenehm ſüſſem Geſchmacke, dem aber das Würzhafte und Kräftige mangelt. Das Kernhaus iſt gegen die Blume kurz abgebrochen ſpitzig, nach dem Stiele hin lang zugeſpitzt. In den engen, aber hohen, Kernkammern liegen lange, auf einer Seite platte Kerne, mit einer aufgeſetzten, lang gedehnten Spitze. Dieſe gegen Ende Novembers zeitige und bis in den Februar haltbare Frucht iſt ſowohl zum friſchen Genuſſe, als auch zu anderm wirthſchaftlichen Gebrauche ſehr anwendbar. Der ſehr tragbare Baum hat einen ſehr ſtarken Stamm, deſſen Haupt- und Nebenäſte ſich gleich von untenher ſtark ausbreiten, und mit ihren Zweigen gerne quirlicht anſetzen. Das unordentlich wechſelnde, bald nahe, bald weit auseinander ſtehende Tragholz wird, ſo wie die Sommerſchoſſen, lang und ſtark. Die dunkelgrünen, lackirten, ziemlich groſ-

ſen, langgeſtielten Blätter geben dem Baume, ungeachtet ſeiner weitſtehenden Aeſte und Zweige, eine dichte, dunkle Krone.

Wir beſchlieſſen die Reihe der Birnen, mit Namen von vornehmen Perſonen und gekrönten Häuptern, mit dem groſſen Mogul (*grand monarque*), einer Frucht, die zu den größten Birnſorten gezählt wird, da ſie, beſonders wenn der Baum geſund iſt, in einem guten Boden ſteht, und nicht überreichlich trägt, faſt vier Zoll hoch und eben ſo breit wird. Man zählt ſie zu den glattbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen, alſo zu X. unſerer Birnformtafel. Ihre größte Breite hat ſie in der Mitte, von wo ſie gegen die Blume etwas abnimmt, und dann ganz platt abbricht, ſo daß man ſie bequem aufſtellen kann. Die Blume ſteht in einer geräumlichen Vertiefung, ihre Oeffnung iſt groß, eckig, geräumlich und tief, und hat einen ſteif emporſtehenden Stern. Um die Blume herum erblickt man verſchiedene, zum Theil ſtarke Erhöhungen, welche ſich allmählich auf der Oberfläche herabwärts verlieren. Gegen den Stiel hin nimmt die Frucht ſtark ab und wird ausgehöhlt, ſtumpfſpitzig, und der ſtarkholzige

Stiel, welcher ungefähr ein Drittheil ſo lang iſt, als die Frucht ſelbſt, ſcheint etwas hineingeſteckt zu ſeyn. Die anfangs grüne, bisweilen auf der Sommerſeite etwas roth verwaſchene Farbe der dicken Schale wird im Liegen gelb und ſchmutzig braun, und iſt ſtark mit kleinen, grünlichen Punkten überſtreut, welche im Gelben am ſichtbarſten ſind. Das Kernhaus hat ſo ziemlich die Geſtalt eines ſtehenden Herzens, es fängt ſchon da an, wo die Frucht ſchmal wird, iſt unten breit und gegen die Blume zu, wo es ſtark mit Steinen beſetzt iſt, ſpitzig. Die engen, verſchloſſenen Kernkammern haben zwiſchen ſich in der Mitte eine ſtarke Röhre, die ſich unter der Blume verſchließt; die langen, keilförmigen Kerne haben eine ſchwarzbraune Farbe und ſind meiſtens taub. Anfangs iſt das weißgrüne Fleiſch dieſer Birn grob, es wird indeſſen auf dem Lager milder, und hat ziemlich viel Saft von zimmtähnlichem Geſchmacke. Sie zeitigt im Merz und hält bis zum May, wird aber zuletzt mehligt und teig. Sie taugt mehr zum Einmachen und zum Trocknen, als zum friſchen Genuſſe, vortrefflich iſt ſie zum Kochen, auch giebt ſie ſehr aus, denn von drey bis vier

ſol=

ſolcher Birnen können ſich mehrere Perſonen ſatt eſſen. Der ziemlich ſtarke Baum trägt alle Jahre, nur werden die Früchte kleiner oder gröſſer, je nachdem die Menge derſelben iſt.

Doch wir kehren wieder zu unſern Abbildungen zurück, die der Leitfaden unſerer Beſchreibungen ſind, und betrachten jetzt die Jungfernbirn (*Poire de Demoiselle* 98). Dieſe Frucht iſt faſt überall bekannt, und wegen ihres Wohlgeſchmacks und ihrer Nutzbarkeit ſehr beliebt. Sie iſt zwar, bis ſie vollkommen reif iſt, ziemlich dunkelgrün, wird aber alsdann ganz weißgelb, und erhält auf der Sommerſeite ein ſich ſanft herabziehendes Roſenroth, vielleicht gab ihr dieſe Aehnlichkeit mit der Wange einer holderröthenden Jungfrau ihren Namen. Der Geſtalt nach gehört dieſe Birn unter die rundperlenförmigen (ſiehe Tab. XXIV. S.); ſie wird gewöhnlich drey Zoll lang und hat, wo ſie am dickſten iſt, zwey Zoll im Durchmeſſer. Sie iſt zwar etwas bauchigt, aber nach der Blume zu kurz gerundet, der Stern der frey und offen ſitzenden Blume breitet ſich ſchön aus. Gegen den Stiel zu fällt ſie kurz ab, und wird mit einer Aushöhlung

ſtumpfſpitzig; der holzige dünne Stiel iſt meiſt halb ſo lang als die Frucht ſelbſt. Das Kernhaus iſt beynahe eyförmig; in den geräumlichen, mit kleinen Steinchen beſetzten Kernkammern liegen proportionirlich lange, ſpitzige Kerne. Die Schale iſt dünne, und das Fleiſch iſt körnigt und voll eines zuckerſüſſen, erfriſchenden Saftes. Wegen dieſes Geſchmackes und andern Aehnlichkeiten wird ſie hie und da mit der, wohl vier Wochen früher reifenden Zuckerbirn verwechſelt. — Soll die Jungfernbirn ihren wahren Wohlgeſchmack haben, ſo muß man bey dem Abnehmen derſelben vorſichtig ſeyn, denn wenn ſie zu bald abgenommen wird und erſt auf dem Lager reifen ſoll, ſo erhält ſie nie ihren eigenthümlichen guten Geſchmack; man kann ſie ſo ziemlich am Baume auszeitigen laſſen, nur iſt es Schade, daß nicht alle dieſe Birnen zugleich reifen, daher, wenn ſie nicht mit ſorgfältiger Auswahl gepflückt werden, ſehr viele noch unzeitig abgenommen werden. Die Zeit der Reife iſt zu Anfang des Septembers, viel länger als vierzehn Tage hält ſie ſich auf dem Lager nicht. Sie iſt vortrefflich zum friſchen Genuſſe, aber auch zum Gebrauche

in

in der Haushaltung, ſo wie zum Trocknen, Saft-kochen und zum Birnmoſt ſehr anwendbar. Der Baum, welcher auſſerordentlich tragbar iſt und in keinem Jahre die Hoffnungen ſeines Beſitzers ganz täuſcht, behält einen mittelmäßigen Stamm, ſeine Aeſte, die ſich gerne in Gabeln anſetzen, wachſen groß und weit umher, und breiten ſich gleich von untenher weit aus. Die Zweige ſetzen ſich dicht aneinander an, hängen herabwärts und beugen ſich, wenn ſie viele Früchte haben, bis zur Erde herab. Das Tragholz wechſelt ordentlich, und ſteht in verhältnißmäßiger Entfernung. Die Sommerſchoſſen ſind lang und mittelmäßig ſtark; die Krone bildet eine erhöhte Halbkugel. Das dunkelgrüne, ſehr glänzende Blatt iſt faſt ganz rund und hat nur gegen den Ausgang hin eine ſtumpfe Spitze. Die ordentlich und enge gereih-ten Rippchen laufen faſt ganz parallel; der Rand iſt mit ſehr zarten Zäckchen beſetzt.

Sickler ſagt von dieſer Birn, daß ſie den meiſten Pomologen unbekannt ſcheine. Duhamel und Chriſt führen zwar eine Jungfernbirn oder *Demoiselle* an, geben ihr aber noch den Namen *Vigne*, Weinbirn, in der Gegend von

Frank-

Frankfurt auch **Rothbirn** genannt; allein ſie iſt von der unſrigen ganz verſchieden, denn ſie iſt mittelmäßig groß und ſchwarzroth von Farbe, an der Blume rund, gegen den Stiel verlängert und voll ſüſſen Saftes. Mit Recht verdient ſie den Namen **Weinbirn**; denn keine andere übertrifft ſie zu dieſem Gebrauche. Der Baum wird ſehr groß und erhält ein majeſtätiſches Anſehen, auch trägt er ſo auſſerordentlich viel Früchte, daß man bisweilen von einem einzigen Baume ſechs Ohm (480 Maas) Wein gewinnen kann.

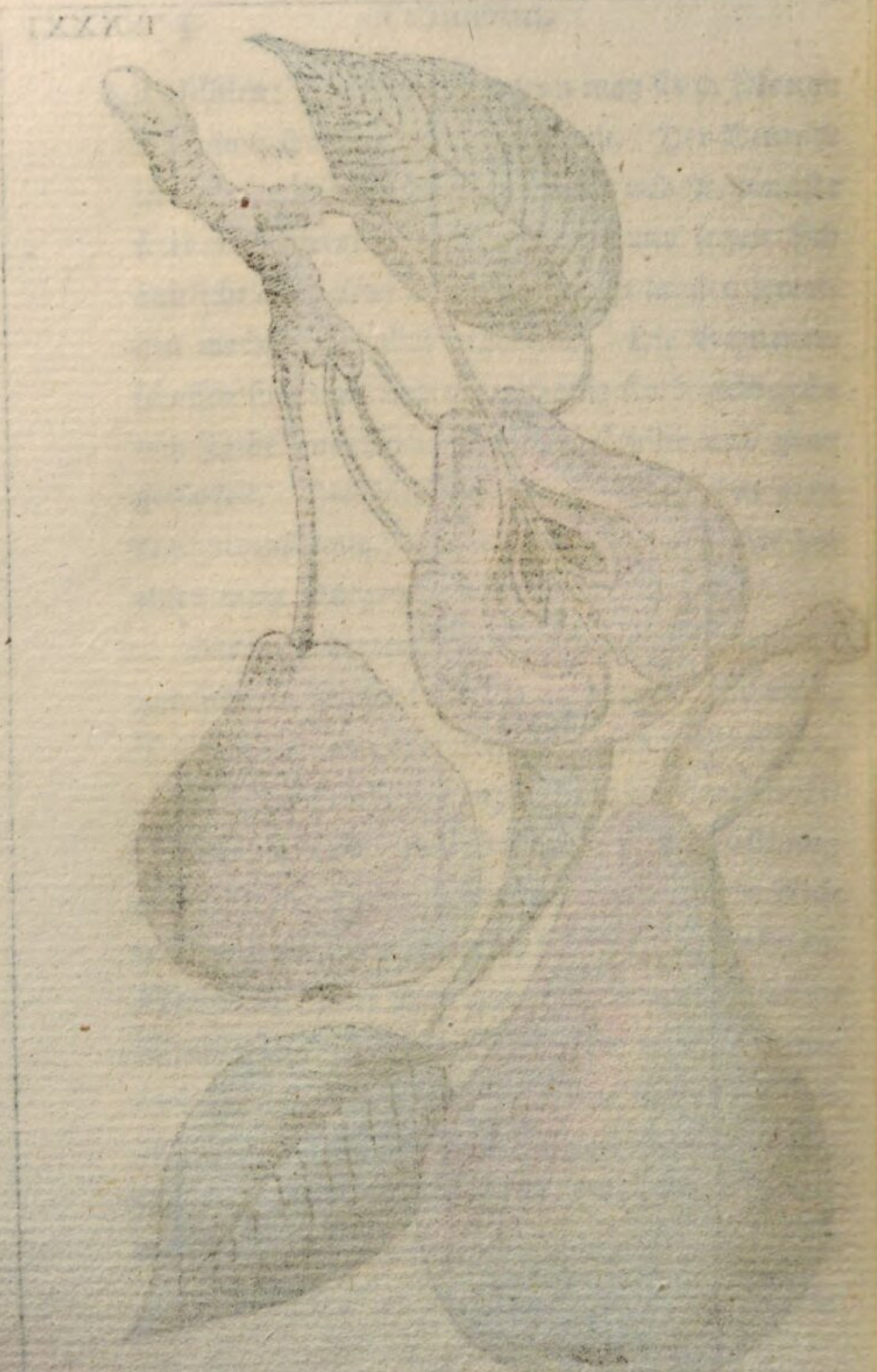
Unter den Sommerbirnen, die zu Ende Auguſts oder Anfang Septembers reifen, verdient auch der **Frauenſchenkel** (*Cuiſſe Madame*, engl. Windſor Pear oder Lady's thigh, 99) eine vorzügliche Stelle, denn ſie iſt, ſowohl in Abſicht auf die Geſtalt als auf den Geſchmack, eine treffliche Frucht. Sie gehört zu den **plattbauchigt ſtumpfſpitzigen** Birnen, wird vierthalb Zoll lang und hat etwas über zwey Zoll in ihrer größten Breite, die ſich etwas über die Hälfte ihrer Länge gegen die Blume zu befindet; ſie fällt von hier aus etwas ab und wölbt ſich rund zu, wird aber um die Blume her etwas platt. Die Blume

ſitzt in einer flachen Vertiefung, die ungleich und bisweilen höckericht, auch ihrer Stellung nach oft ſchief iſt. Die Oeffnuug iſt von innen geräumlich und tief, auch ſehr mit dem Sterne bedeckt. Gegen den zwey Zoll langen, dicken und fleiſchigen Stiel hin, der gleichſam an die Frucht angedreht und gewürſtelt iſt, fällt ſie ſtärker ab und läuft ausgehöhlt ſtumpfſpitzig zu. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt hellgelb, über die ſich, wenn die Frucht ſehr an der Sonne hieng, ſanft ineinander fließende und gerade nach dem Stiele hin laufende Carmoiſinſtreifen verbreiten; an manchen Stellen iſt ſie wohl auch dunkelroth, und mit gröſſern und kleinern Punkten beſetzt. Das länglichte, oben mehr zugeſpitzte, unten ganz runde Kernhaus ſteht faſt ganz unter der Blume, nach welcher noch dicke Fibern vom Stiele hinauflaufen. In den geräumlichen Kernkammern liegen wenig Kerne, die man aber findet, ſind länglich und gerade aus zugeſpitzt. Die Frucht ſelbſt iſt wegen ihrer lieblichen Geſtalt und wegen des Wohlgeſchmackes ihres brüchigen, aber milden Fleiſches, das ſehr vielen zuckerſüſſen und äuſſerſt angenehmen Saft hat, eine vortreffliche

Tafelbirn; auch kann ſie, wenn man ſie in Menge hat, zum Safte verwendet werden. Der Stamm iſt mittelmäßig ſtark, ſeine Haupt- und Nebenäſte ſtreben ſpitzwinklicht in die Höhe und ſetzen ſich quirlicht an. Das Tragholz an den langen Zweigen wechſelt ziemlich ordentlich. Die Sommerſchoſſen ſind lang und mittelmäßig ſtark, gelbgrün von Farbe und hin und wieder röthlich und grau getüpfelt. Die ſtark belaubte Krone wächst gern pyramidenförmig; das ovale, gelbgrüne Blatt hat einen mehr als gewöhnlich langen Stiel.

Durch die blutrothe Farbe ihres Fleiſches zeichnet ſich die **Blutbirn** (*Sanguinole*; Blood Pear, T. XXXI. 100) aus. Man hat, nach **Sickler**, zwey Gattungen derſelben; nemlich die **Sommer-** und die **Herbſt-Blutbirn**. Unſre Abbildung zeigt uns die Sommer-Blutbirn, ſowohl der Auſſenſeite nach, als auch in der Mitte durchſchnitten. Man könnte dieſe Birn ganz rund nennen, wenn ſie nicht gegen den Stiel hin, der wie hineingedreht zu ſeyn ſcheint, eine kleine Erhöhung bekäme; wir verweiſen ſie daher zu den **rundbauchigt ſtumpfſpitzigen** (T. XXIV. V.). Sie wird faſt zwey Zoll lang und über anderthalb Zoll

T. XXXI.



breit, und iſt in der obern Hälfte ihrer Länge gegen die Blume zu am breiteſten. Sie ſieht zwar etwas rauh aus, aber die dünne Schale iſt demungeachtet glatt. Sie hat in der Grundfarbe hellgelb, aber auf der Sommerſeite iſt ſie ſtark geröthet, ja faſt braun, was aber gröſtentheils nur durch die vielen rothen Punkte entſteht, womit ſie bedeckt iſt. Das Kernhaus geht ſehr in die Breite, iſt gegen die Blume zu faſt rund, läuft aber gegen den Stiel etwas breitſpitzig zu. Die Kerne, in den geräumlichen, verſchloſſenen Kernkammern, ſind ſehr ſchwarz, auf einer Seite platt, auf der andern flach gewölbt, und haben eine kurz aufgeſetzte Spitze. Um das Kernhaus herum iſt das Fleiſch blutroth, dann folgt um dieſes herum ein Kreis von weiſſem Fleiſche, das übrige iſt weiß und roth gemiſcht, was der zerſchnittenen Frucht ein ſehr ſchönes Anſehen giebt. Uebrigens erinnert dieſe Frucht ſo ziemlich an das alte Sprüchwort: Der Schein betrügt; denn faſt alle Pomologen ſtimmen darin überein, daß ſie, beſonders friſch genoſſen, eben nicht vorzüglich ſey; doch rühmt Sickler von der Sommer-Blutbirn, daß ihr zwar brüchiges Fleiſch einen ange-

nehm ſüſſen, etwas muskatellerhaften Geſchmack habe, und daher auch recht gut zum friſchen Genuſſe tauge, aber vorzüglich gut zu Compots angewendet werden könne. Sie reift nach der Mitte des Auguſts, zeitigt nach und nach am Baume, dauert auf dieſe Weiſe vier Wochen, hält ſich aber auf dem Lager höchſtens einen Monat. Nach Krafts Angabe ſcheinen die braunen Zweige dieſes Baumes gleichſam mit Mehl beſtreut, welches auch an den Blättern bemerklich iſt, die überdieß an der Unterſeite mit fleiſchrothen Adern durchzogen, oben aber gelbgrün, und überhaupt mehr länglich als rund ſind.

Die Herbſt-Blutbirn wird nicht ſo groß, wie die eben geſchilderte, und wird noch weniger empfohlen; man läßt ſie mehr der Seltenheit als des Nutzens wegen gelten, und pflanzt ſie hie und da nur um der Vollſtändigkeit der Sorten willen nach. Sie wird anderthalb Zoll lang und eben ſo dick, iſt grüngelb von Farbe, und auf der Sommerſeite ſehr roth. Das Fleiſch iſt grob und läßt ſich nicht gut eſſen, im Kochen wird es noch röther, und wird, wenn man Zucker und Gewürz nicht ſpart, ein angenehmes Gericht, bey dem

frey-

freylich die Brühe mehr koſtet, als der Fiſch. Sie wird in wenigen Tagen morſch, und dann verliert ſich auch die rothe Farbe ganz.

Größere Lobſprüche erhält und verdient unter den Sommerbirnen die Franzmadame (*Poire Madame* 101). Sie iſt ziemlich groß und anſehnlich, da ſie gegen vierthalb Zoll lang, auch gegen dritthalb Zoll breit wird. Sie gehört zu den rundperlenförmigen Birnen. Sie hat ihre größte Breite in der obern Hälfte, von wo ſie ſich gegen die Blume hin allmählich zuwölbt, hingegen läuft ſie gegen den Stiel hin ausgehöhlt ſpitzig zu und bricht daſelbſt ſtumpf ab. Um die Blume herum iſt ſie etwas ungleich; die Blume ſelbſt zieht ſich etwas einwärts, die Oeffnung verengt ſich, iſt aber inwendig geräumlich und tief. Die dünne Schale dieſer Birn iſt auf der Sommerſeite roth, auch ſchimmern gelbe Pünktchen durch das Rothe; auf der andern Seite verliert ſich das Grün in Hellgelb. In dem kleinen Kernhauſe, das ſich nicht ſehr kenntlich auszeichnet, liegen ſehr ſtarke und vollkommene Kerne. Die Zeit der Reife iſt die Mitte des Auguſts, ſie hält ſich aber höchſtens vierzehn

Tage, und wird dann mehlig und teig. Das Fleiſch iſt zwar etwas derb und brüchig, wird aber nach und nach ſchmeericht, und zur Zeit der rechten Zeitigung voll eines erquickenden und angenehm ſüſſen Saftes. Sie iſt zwar zum friſchen Genuſſe vortrefflich; aber man darf ſie ja nicht ſpäter als höchſtens vier Tage nach dem Abnehmen genieſſen, weil ſie ſonſt ſchon verdorben iſt. Eine Eigenheit dieſer Birnen beſteht auch darin, daß ſie ſehr leicht, beſonders bey vielem Regenwetter, ſchon am Baume faul werden und dann ſehr lange hängen bleiben. Chriſt, der ſie auch *Madame de France*, *Mouille bouche d'été*, Sommermundnetzbirn, nennt, führt ſie als eine der beſten Sommerbirnen an, die aber, wegen ihres ſchnellen Verderbens, bald vom Baume genommen werden müſſe, weil ſie, ſo wie ſie ſich am Baume noch gelb färbe, ſogleich mehlig werde. Doch haben dieſe Birnen den Vortheil, daß ſie nicht alle zugleich, ſondern eine nach der andern reif werden. Sie führen bey Manger noch verſchiedene Namen, z. B. lange Auguſt-Butterbirn, Morgenbirn, gelbe Mayländerin, Feigenbirn ꝛc.

102
103
104

Durch Anmuth der Geſtalt und durch Wohlgeſchmack empfiehlt ſich auch die Lorenzbirn (T. XXXII. 102). Sie wird öfters dritthalb Zoll lang und etwas über zwey Zoll breit, und hat ihre größte Breite in der obern Hälfte gegen die Blume hin, um welche ſie ſich ſanft platt, bisweilen auch etwas ſpitzig zuwölbet. Die meiſtens offene Blume, in der noch die Stempel ſichtbar ſind, ſteht beynahe oben auf der Rundung, ſo daß die Frucht bisweilen nicht darauf ſtehen kann. Gegen den fleiſchigen, nicht zu ſtarken, oft anderthalb Zoll langen Stiel endigt ſie ſich ohne Einſenkung, gemach und kegelförmig mit einer ſtumpfen Spitze, worauf der Stiel bisweilen wie eingedrückt ſitzt. Die Schale, die ſich nicht ganz fein anfühlt, iſt anfangs hellgrün, wird aber mit der Zeitigung auf der Schattenſeite hellgelb und auf der Sommerſeite dunkelroth, das allmählich in eine hellere Röthe übergeht. In dem Dunkelrothen befinden ſich viele feine, dunkel- und hellgrüne Punkte, auch ſind zimmtfarbige, oder auch ſchwarzbraune Roſtfleckchen öfters ſichtbar. Der Geſchmack der Frucht iſt ſehr fein und angenehm, das Fleiſch iſt gelblich

lich weiß, ſaftig und butterartig ſchmelzend, hat eine feine kaum bemerkbare Säure, und iſt an dem Kernhauſe mit kleinen gelben Streifen umgeben. Das Kernhaus iſt geſchloſſen, nicht ſehr breit, oben und unten etwas ſpitzig, und ſitzt feſt in der obern Hälfte der Frucht; in den regelmäßigen, geräumigen Kernkammern liegen nur wenige vollkommene Kerne. Die Frucht, welche in der Mitte des Septembers reif wird, muß ſchon zu Anfang dieſes Monathes abgenommen werden, wenn ſie ſich einige Wochen halten ſoll. Der Baum erreicht ein hohes Alter und eine bedeutende Gröſſe; er wird bald tragbar und bringt faſt alle Jahre reichliche Früchte. In der Gegend von Wittenberg wird dieſe Birn vorzüglich gepflegt und geſchätzt, ſie hat unſtreitig Deutſchland zum Vaterlande, ſo wie

Die Glockenbirn (Tab. XXXII. 103), eine bekannte groſſe und ſchöne Frucht, die jedoch mehr zum Gebrauche in der Haushaltung, als zum friſchen Genuſſe verwendet wird. Sie wächst bis zu vierthalb Zoll Länge und drey Zoll Breite; zuweilen, beſonders wenn der Baum nicht voll hängt, findet man Früchte von fünf

Zoll

Zoll Höhe und vierthalb Zoll Breite. Meiſtentheils hat ſie ihre größte Breite in der Mitte, einige Früchte aber haben dieſelbe in der obern Hälfte gegen die Blume zu, wo ſie ſich bald allmählich abſtumpft, bald etwas ſpitziger zurundet. Gegen den Stiel hin wölbt ſie ſich mit einer oft ſtarken Einbiegung, die nur auf einer Seite am ſtärkſten iſt, allmählich zu und läuft dann meiſtens in eine ſchöne, öfters ziemlich lange, abgeſtumpfte, kegelförmige Spitze aus, die jedoch bisweilen bey mehrern Früchten kürzer iſt. Die Blume, die nicht zu ſtark eingedrückt und öfters wie zuſammengeſchnürt iſt, ſitzt in einer kleinen, mit zarten Fleiſchwärzchen umgebenen, etwas ſchief ſtehenden Vertiefung, aus welcher ſich beulenartige Erhöhungen erheben, die bald breitbauchigt, bald ſchmal und flach über die Frucht hin laufen, und daher die Rundung derſelben öfters ſehr ungleich machen. Der ſtarke, fleiſchige, anderthalb Zoll lange und meiſtentheils gerade Stiel iſt mit einigen Häckchen verſehen, und ſitzt oben auf der ſtumpfen Spitze in einer kleinen Grube, die öfters mit zarten Fleiſchwärzchen umgeben iſt. Die Schale iſt ſtark, etwas rauh und fettig anzufühlen, und

iſt anfangs matt hellgrün, wird aber auf dem Lager zitronengelb. Auf der Sommerſeite iſt die Frucht oft über die Hälfte braunroth, je mehr ſich aber das Grüngelbe in Zitronengelb verwandelt, deſto mehr verliert ſich auch das Braunrothe in Hellroth. Früchte, die ſtark im Schatten hängen, bekommen nur wenig, öfters gar kein Roth. Die Schale iſt überdieß mit unzähligen, bald gröſſern bald kleinern, dunkelgrauen Punkten überſäet, und hat hie und da Anflüge von braunen Roſtflecken, die beſonders um die Wölbung der Blume ſichtbar ſind. Die Frucht hat einen feinen, angenehmen Geruch, ſie zeitigt gegen Ende Oktobers und hält ſich auf dem Lager oft bis Weihnachten, wo ſie alsdann teig und voll Saft wird. Das mattweiſſe, gelblichte Fleiſch iſt grobkörnicht, und um das Kernhaus ſteinig, halbſchmelzend und markicht, auch dabey etwas zuſammenziehend. Der ſüß ſäuerliche, etwas würzhafte Saft iſt eben nicht in Menge vorhanden. Zum Backen, Welken, Kochen und zu anderm häuslichen Gebrauche iſt dieſe Birn, die um ihrer Gröſſe willen auch ſehr ausgiebt, nicht genug zu empfehlen, da ohnedieß der Glockenbirnbaum

ſehr dauerhaft iſt, eine bedeutende Stärke und Gröſſe, ſo wie ein hohes Alter erreicht und überaus fruchtbar iſt.

Eine der allervortrefflichſten franzöſiſchen Winterbirnen, die aber auch in Deutſchland faſt überall gepflegt und geſchätzt wird, iſt die Virgouleuſe (*la Virgouleuſe* 104), die zu den hochbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen (ſ. Formtafel W.) gehört. Sie iſt ziemlich groß und länglich, meiſt vierthalb Zoll lang und etwas über zwey Zoll breit, auch bisweilen auf ihrer Oberfläche etwas ungleich gewachſen. Sie hat ihre größte Breite in der obern Hälfte ihrer Länge gegen die, nicht gar tief ſitzende, Blume zu, von wo ſie ſich kurz zurundet und eine etwas bauchige Geſtalt erhält. Da ſie gegen den Stiel etwas mehr abfällt, ſo zieht ſie ſich ins Längliche, und endigt dann mit einer etwas ſtumpfen, gerade ausgehenden Spitze, an welcher ſich der ſtarke, faſt einen Zoll lange Stiel befindet, der immer auf der Seite ſteht und hineingeſteckt zu ſeyn ſcheint. Das Kernhaus iſt länglich rund und mit Steinen beſetzt. In den hohen, geräumlichen Kernkammern liegen lange, runde, gerade aus

zugeſpitzte Kerne von kaffebrauner Farbe, doch ſind deren nicht viele vorhanden. Die Farbe der etwas dicken Schale iſt, wenn die Frucht eben erſt vom Baume kommt, grün, wie bey der langen, grünen Winterbirn, mit der ſie manche Aehnlichkeit hat, ſie wird aber auf dem Lager, je mehr ſie ſich ihrer Zeitigung nähert, gelb wie eine Zitrone, und iſt mit vielen ſchwarzbraunen Punkten überſtreut; auf der Sommerſeite bekommt ſie bisweilen einen leiſen Anflug von Röthe. Das weißgelbe Fleiſch iſt ſchmelzend wie Butter und voll Saft; es hat einen ſüßſäuerlichen, gewürzhaften Geſchmack, deswegen wird ſie zum friſchen Genuſſe ſehr geſucht, doch wird ſie hin und wieder, wo man ſie in groſſem Ueberfluſſe hat, und nicht durch die Nähe einer groſſen Stadt, oder durch andern Handelsverkehr vortheilhafter anbringen kann, auch getrocknet und zu anderm ökonomiſchem Gebrauche verwendet. Sie reift zu Ende Novembers und dauert bis gegen den März. Eine Vorſichtsmaaßregel iſt dabey zu beobachten, wenn ſie wohlſchmeckend bleiben und lange halten ſollen; man darf ſie nemlich nicht zu lange am Baume hängen laſſen,

ſonſt werden ſie, nach Chriſt's Angabe, bald mehlig und unſchmackhaft; auch nehmen ſie leicht den Geruch von den Sachen an, worauf oder in deren Nähe ſie im Reifen liegen; auch hier muß man alſo aufmerkſam ſeyn, wenn Geruch und Geſchmack der Frucht rein bleiben ſoll. Der Baum, welcher an einem ziemlich ſtarken Stamme ſeine Haupt- und Nebenäſte in kleinen, ſehr ſpitzigen Winkeln in die Höhe treibt, wächst ſehr geſchwinde; er trägt zwar etwas ſpät, bringt aber hernach dieſe Langſamkeit durch ſeine groſſe Fruchtbarkeit reichlich wieder ein, kommt auch faſt in jedem Boden gut fort und läßt ſich auch recht gut am Spaliere ziehen; auch kann man denſelben eben ſo gut auf den Wildling, wie auf den Quittenſtamm veredeln. Nach Duhamels Angabe ſoll ihm am Spaliere der Standort gegen Mittag nicht gut bekommen, weil dann die Früchte leicht aufſpringen und ungeſtaltet werden. Die urſprüngliche Heimath dieſer vortrefflichen Frucht iſt der Flecken *Virgoule* unweit der Stadt St. Leonard in Ober-Limouſin, wo ſie, ohne weitere Veredlung, aus Kernen gezogen wurde; wahrſcheinlich war ſie hier lange Zeit un-

beachtet, nur von Bauern gekannt, und wie eine Perle in der Schale verborgen; endlich brachte ſie der Beſitzer von Virgoule, der Marquis de Chambrettes, ans Licht, daher man dieſelbe hin und wieder, ihrem Verbreiter zu Ehren, Chambrette nennt. Sie führt auch noch die Namen: Paradiesbirn, wegen ihrer Vorzüglichkeit, Eisbirn, wahrſcheinlich, weil ſie um die Zeit, wo es viel Eis giebt, ihre volle Zeitigung hat, und am meiſten genoſſen wird; auch führt ſie in mancher Gegend den Namen Bugalef, vielleicht von ihrem erſten Verbreiter in ruſſiſchen oder polniſchen Gärten. Virgouleuſe bleibt jedoch immer der richtigſte und bekannteſte Name. Chriſt behauptet von dieſen Birnen, daß die kleinern auch die wohlſchmeckendern ſeyen.

Schon oben hatten wir Gelegenheit, von ein Paar Bergamottenarten zu ſprechen, und dabey zu bemerken, daß der Name dieſer Frucht türkiſchen Urſprungs ſey; wir fügen hier noch bey, daß einige Pomologen dieſen Namen von der alten Stadt Pergamus in Aſien, noch andere von der Stadt Bergamo in Italien ableiten, und wenden uns nun zu der runden Sommerbergamotte (*Ber-*

T. XXXIII.
105
106
107

(*Bergamotte d'été*, Tab. XXX. 105), einer ſehr bekannten und beliebten Frucht, die durch ihre runde, von der wahren Birngeſtalt ſehr abweichende Form leicht zu unterſcheiden iſt. Dem erſten Anblicke nach ſcheint ſie ganz rund zu ſeyn, doch iſt ſie etwas breiter als hoch. Auf der Sommerſeite iſt ſie dunkelroth, auf der entgegengeſetzten Seite hat ſie eine gelbe Farbe, die ſich aber ſehr oft ins Grüne verliert. Die rothe Seite iſt mit grauen Punkten beſäet, die im Gelben grün erſcheinen. Die groſſe, ſehr weit geöffnete Blume zieht ſich etwas in die Tiefe, und um dieſelbe herum iſt die Frucht etwas ungleich. Der, etwa einen Zoll lange, Stiel iſt gleichſam in die Birn, welche zwey Zoll hoch und dritthalb Zoll breit wird, hineingeſteckt. Unter der Schale, welche dünner iſt als ſie ſcheint, liegt ein feſtes, körniges Fleiſch, das aber bald nach dem Abnehmen der Frucht ſehr milde wird und einen ſüßſäuerlichen Saft enthält, um deſſen willen dieſe Birn zu den wohlſchmeckendſten gezählt wird. Das mit einigen Steinen beſetzte Kernhaus ſcheint als wäre es von der Blume herabwärts gegen den Stiel geſunken, und ſpitzt

ſich nach oben hin etwas zu. Die runde Sommerbergamotte reiſt zu Ende des Auguſts und hält ſich etwa drey Wochen; ſie wird meiſtens friſch genoſſen, wer ſie aber im Ueberfluſſe hat, könnte ſie ſehr gut zum Birneſſig benutzen. Der Schaft des reichlich tragenden Baumes iſt, im Verhältniß gegen andere Birnbäume, ſchwach; die Aeſte ſind gablicht und ſehr zertheilt. Das Tragholz wechſelt um die Aeſte und Zweige herum, und wird, ſo wie die Sommerſchoſſen, lang und ſtark. Die Krone hebt ſich pyramidenförmig in die Lüfte. Das Blatt iſt klein und eyrund, es verliert ſich am Ausgayge in eine ſtumpfe Spitze, und hat eine hellgrüne Farbe.

Auch die lange Sommerbergamotte (*Berg. d'été longue*) wird ihres Wohlgeſchmackes wegen ſehr geſchätzt. Sie wird dritthalb Zoll lang und zwey Zoll breit, gegen den Stiel hin wird ſie bis auf einen Viertelzoll ſtumpfſpitzig und kann zu X. unſerer Formtafel gerechnet werden. Die Farbe der etwas dicken und groben Schale iſt gelbgrünlich, voll bräunlicher Punkte, beſonders iſt ſie an der ſtumpfen Spitze, wo der ſtarke, lange und knoſpige Stiel anſetzt, immer bräunlich.

Die

Die kleine Blume ſitzt in einer geräumigen Oeffnung. Das Kernhaus iſt ziemlich rund. Das ſchmelzende Fleiſch hat überflüſſig Saft und einen ſüſſen, erhabenen Geſchmack. Sie reift um die Mitte des Auguſts und hält ſich höchſtens vierzehn Tage. Sie taugt vorzüglich zum friſchen Genuſſe, kann aber auch zum Syrupkochen verwendet werden. Der ſehr tragbare Baum hat einen ſtarken Schaft und macht viele krumme Hauptäſte, eben ſo ſind auch die Zweige ſehr krumm und höckerig. Das Tragholz ſitzt enge, aber unordentlich um die Aeſte und Zweige. Die dünnen, ſpitzigen Sommerſchoſſen ſind nur mittelmäßig lang. Da der Baum viel Holz treibt und ſtark belaubt iſt, ſo befindet man ſich unter ſeinen Zweigen, die ſich gleich horizontal ausbreiten und niederwärts beugen, wie in einer Laube; die Krone iſt nicht hoch, ſondern ganz ſtumpf zugerundet, wodurch der Baum leicht zu erkennen iſt. Das dunkelgrüne Blatt iſt faſt ganz eyrund und läuft in eine breite Spitze aus. Nach Manger führt dieſe Birn auch die Namen Liebbirn und Hopfenbirn, auch nennt man ſie hie und da Magdalenen- oder Carmeliter-Zitronenbirn (*Citron des Carmes*).

Eine andre ſchöne, wegen ihrer grünen, gelben und röthlichen Streifen ſehr in die Augen fallende Art von Bergamotten iſt die **lange Schweizer-Bergamotte**, die drey Zoll lang wird, dritthalb Zoll im Durchmeſſer hat, und zu den **rundbauchigt ſtumpfſpitzigen** Birnen (Formtafel V.) gehört. Sie iſt durch ihre Streifen auf der Sommerſeite ſehr kenntlich, nur wird ſie leicht mit der ſogenannten Schweizerhoſe verwechſelt, die aber etwas kürzer und am Stiele ſtumpfer iſt. Auf der Winterſeite verlieren ſich die Streifen, und es bleibt nur eine blaßgrüne Farbe mit dunkelgrünen Punkten. Unter der dünnen Schale liegt ein weiſſes, ſchmelzendes, jedoch nicht allzu ſüſſes Fleiſch. Sie reift zu Ende Septembers, wird aber nach vier Wochen teig und fade. Wird ſie zu früh vom Baume genommen, ſo bleibt das Fleiſch grob und unſchmackhaft, nimmt man ſie zu ſpät ab, ſo verdirbt ſie ſchneller. Man muß daher die Zeit der Reife ſorgfältig beobachten. Auſſer dem friſchen Genuſſe taugt ſie auch zu Wein und Eſſig. Sie wird auch die **lange Schweizer-Bandbirn**, oder auch *verte longue pannachée*, **lange, grüne, band-**

bandſtreifige Birn genannt. Bey dieſer Gelegenheit gedenken wir auch einer der beliebteſten Winterbirnen, nemlich der langen grünen Winterbirn, *verte longue d'hyver*, meiſt unter dem Namen Winterbergamotte bekannt. Sie iſt, vorzüglich wenn ſie recht ausgewachſen iſt, eine ſehr ſchöne, lange und groſſe Birn, etwas bauchigt und läuft gegen die groſſe, offene Blume, welche in einer kleinen Vertiefung ſich befindet, abgerundet zu. Gegen den kleinen, meiſt kaum einen Zoll langen Stiel zieht ſie ſich ausgehöhlt ſpitzig hin und bricht dann ſtumpf ab; ihre Höhe erreicht gewöhnlich gegen vierthalb, die Breite dritthalb Zoll. Die Farbe iſt ganz grün, nur an der Sommerſeite bisweilen etwas grüngelb, und hat viele grüne Punkte. Das unten ſtumpfe, gegen die Blume ſpitzige Kernhaus iſt im Verhältniſſe zu der Frucht ſehr klein. Unter der etwas dicken Schale befindet ſich ein weiſſes, zerſchmelzendes Fleiſch, voll des ſüſſeſten Saftes, der beym Genuſſe den Mund faſt voll füllt. Daher ſie von vielen für eine Mundnetzbirn (*Mouille bouche*) gehalten wird, und den Namen Wintermundnetzbirn (*Mouille bouche*

d'hyver) führt. Sie reift zu Ende Septembers, und hält ſich bis in den April, ja wohl noch längere Zeit. Der Baum, der nur zu den mittelmäßig groſſen gehört, und deſſen Haupt- und Nebenäſte ſich, ſo wie die Zweige, gern quirlicht anſetzen, hat das Eigene, daß er zwar alle Jahre reichlich trägt, jedoch nicht an allen Aeſten zugleich, ſondern er ſcheint mit dem Tragen abzuwechſeln. In manchen Jahren bekommen die Früchte viele rauhe und ſchwarze Flecken, beſonders wenn der Sommer ſehr naß iſt, auch werden ſie gerne knorzig und verkrüppelt, wenn der Baum in ſchlechtem Boden ſteht. In gutem Boden gerathen dieſe Birnen vortrefflich, nur wenn man ſie zu früh abnimmt, werden ſie runzlicht und geſchmacklos.

Eine eigene, durch ihren Wohlgeſchmack beliebte Birngattung ſind die Butterbirnen, über welche die alten Pomologen, welche vier Gattungen derſelben, nemlich die grüne, weiſſe, rothe und graue annahmen, nie recht einig geweſen zu ſeyn ſcheinen. Sickler nimmt nur drey Arten von Herbſt-Butterbirnen an, nemlich die graue, die weiſſe und rothe. Sie haben den Namen

 But-

Butterbirnen, oder *Beurré*, weil ihr Fleiſch ſo zart, mild und ſaftig wird, daß ſie im Munde gleichſam wie Butter zergehen, wiewohl auch viele andere Franzbirnen unter das Geſchlecht der *Beurré*, oder mit ſchmelzendem Fleiſche gehören, z. B. die erſt angeführte lange grüne Winterbirn, die Bergamotte, Virgouleuſe, Schweizerhoſe ꝛc. Die graue Butterbirn (*Beurré gris*, gray Butter Pear 106) iſt eine der vortrefflichſten Herbſtbirnen, und behauptet unſtreitig vor der rothen und weiſſen Butterbirn den Vorrang. Von der weiſſen Butterbirn, von welcher wir hernach reden werden, läßt ſie ſich ſehr gut unterſcheiden, nicht ſo ganz leicht hingegen von der rothen Butterbirn, weil auch die graue bisweilen etwas Röthe annimmt, doch iſt dieſe nie ſo hoch und fein, als bey jener, auch bleibt die grüngraue Farbe immer die vorherrſchende, und das Anſehen der Frucht immer etwas rauh. Man nennt ſie auch grüne Butterbirn, und in manchen Gegenden auch graue Majorwinterbirn. Sie gehört zu den hochbauchigt ſpitzigen Birnen (Formtafel Q.), wird vier Zoll hoch und, wo ſie am breiteſten iſt, drey Zoll dick.

Manche werden ſo groß wie eine Pfundbirn, viele bleiben auch klein und werden ſteinig, je nachdem Witterung, Lage und Boden beſchaffen ſind. Die ziemlich dicke Schale iſt grünlichgrau, voll dunkelgrüner Punkte. Das kleine Kernhaus breitet ſich nur wenig nach den Seiten aus und läuft etwas ſpitzig nach der Blume zu, wo es ſtark mit Steinchen beſetzt iſt. In den geräumigen Kernkammern liegen etwas dicke und krumm zugeſpitzte Kerne. Das weißgrüne Fleiſch iſt, wie der Name der Frucht ſagt, butterhaft und ſchmelzend, voll ſüß-ſäuerlichen, höchſt angenehmen Saftes. Sie reift zu Ende Septembers oder Anfang Oktobers, und hält ſich dann etwa ſechs Wochen; ſie wird als köſtliches Tafelobſt benützt, wiewohl ſie auch zum Trocknen und zum Wein vortrefflich ſeyn würde. Der Baum wird zwar nur mittelmäßig groß, iſt aber ſehr fruchtbar. Die Haupt- und Nebenäſte, die ſich gern in Gabeln nach einander anſetzen, breiten ſich, ſo wie die etwas langen, aber knorzig gewachſenen Zweige, gern von unten her und ſeitwärts aus. Das Tragholz wechſelt ordentlich; die Sommerſchoſſen ſind lang und ſtark, an der Sommerſeite hellbraun roth, und

an der andern mit einer grauen, dünnen Haut umzogen und getüpfelt. Bey den Augen, die etwas länglich ſind, iſt eine Krümme; diejenigen, deren man ſich zum Okuliren bedienen will, ſind ohne das Inſtrument, das man den Abſchieber nennt, ſchwer abzunehmen, denn der Kern, oder die Seele des Schildes bleibt gern am Holze. Die Blätter ſind ſehr groß und breit und am Stiele etwas rund. Dieſe Birn iſt, wie Sickler ſagt, auch unter dem Namen Iſambart, vorzüglich in der Normandie bekannt, unſre Landleute nennen ſie daher auch Eiſenbart; ſie wird häufig angepflanzt und verdient es noch immer mehr zu werden. — Man kennt auch eine kleine graue Butterbirn, die zu den rundbauchigt ſpitzigen Birnen (Formtafel P.) gehört; ihre Grundfarbe iſt gelbgrün, ſie ſcheint aber nur hie und da aus einer groſſen Menge grauer Punkte, die an mehrern Stellen zuſammenflieſſen und groſſe Flecken bilden, hervor; mit ſolchen Flecken ſcheint die Frucht faſt ganz bedeckt und erhält ein rauhes Anſehen davon. Der dünne Stiel iſt ungefähr halb ſo lang als die Frucht, die dritthalb Zoll Höhe und anderthalb Zoll Breite hält. Sie reift

gegen Ende Septembers, hält ſich etwa fünf Wochen, und kommt im Geſchmacke der groſſen grauen Butterbirn ſehr nahe, weswegen ſie ebenfalls als Tafelbirn benützt wird.

Allbekannt und beliebt als eine der vortrefflichſten Herbſtbirnen, iſt auch die weiſſe Butterbirn (*Beurré blanc*, Dean Pear). Sie hat bisweilen eine ziemlich runde, bisweilen eine längliche Geſtalt, die an einem und demſelben Baume ſehr veränderlich iſt. Sie wölbt ſich nach oben ganz zu, doch ſitzt die Blume in einer geräumlichen, jedoch nicht ſehr offenen Vertiefung. Sie fällt gegen den kurzen, dürren Stiel, der wie hineingeſteckt ausſieht, allmählich ab und endigt ſich ganz ſtumpf; ihre Höhe beträgt meiſt dritthalb Zoll und ihr Durchmeſſer zwey Zoll. Nach der Formtafel gehört ſie zu V. oder den rundbauchigt ſtumpfzugeſpitzten Birnen. Die Farbe iſt weißgelb und öfters auf der Sommerſeite ſanft geröthet; doch erhält ſie dieſe Farbe erſt im Liegen, denn vom Baume genommen iſt ſie weißgrün. Die ſehr dünne Schale bedeckt ein ſehr weiſſes, ſchmelzendes Fleiſch, das überflüſſig ſehr ſüſſen Saft hat. Doch hat auch hier

in

in Abſicht auf die Gröſſe der Frucht, und auf das Süſſe und Gewürzhafte im Geſchmacke, die Witterung, Lage und Boden bedeutenden Einfluß. Der Baum, der unter allen franzöſiſchen Obſtſorten bey uns am gröſten wird, trägt ſehr fleiſſig, und zwar ſo fleiſſig, daß man zu ſagen pflegt, er trage ſich bald zu Tode. Er erreicht wirklich kein hohes Alter, und man thut wohl, wenn man von Zeit zu Zeit junge Stämme nachzieht. Er läßt ſich auch vorzüglich gut als Zwergbaum ziehen und trägt überhaupt ſchon im dritten oder vierten Jahre nach der Pfropfung. Die Blätter ſind hellgrün, groß und ſchön.

Auf gutem Boden, in einer ſonnenreichen Lage am Spaliere gezogen, iſt auch die rothe Butterbirn (*Beurré rouge*, Red Butter Pear) eine ſehr ſchöne Frucht. Sie gehört zu den hochbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen (Formtafel W.), und hat ihre gröſte Breite ungefähr in der Mitte ihrer Länge, wird über dritthalb Zoll lang und gegen dritthalb Zoll breit, wiewohl ſie in Abſicht auf ihre Gröſſe ſehr wechſelt; indem man oft an einem Baume ſehr groſſe und kleine Früchte zugleich findet. Auch dieſe Birn hat anfangs eine grün-

gelbe Grundfarbe, die einige Tage nach dem Abnehmen hellgelb wird, auf der Sommerſeite iſt ſie hellroth, welches oft in ſehr glühenden Strahlen über die Oberfläche hinſtreicht. Im Rothen hat ſie gelbe, im Gelben graue Punkte. Die Schale iſt etwas ſtark, aber das Fleiſch deſto zarter und voll eines ſehr feinen, ſüſſen und ſtärkenden Saftes. Die Mitte des Oktobers iſt die Reifezeit dieſer vortrefflichen Tafelbirn, die ſich, leider! nicht viel über einen Monath aufbewahren läßt. Wer ſie im Ueberfluſſe hat, kann ſie auch ſonſt in der Wirthſchaft ſehr gut benützen.

In keinem Obſtgarten, der durch vorzügliche Sorten ſich empfehlen ſoll, darf die Mundnetzbirn oder *Mouille bouche* fehlen; denn auch dieſe Gattung liefert vortreffliche Tafelbirnen. Es ſey uns vergönnt, von den vorzüglichſten etwas anzuführen, und zwar zuerſt von der langen Mundnetzbirn (*Mouille bouche longue*, the long Mauth-water Pear 107), einer meiſt drey gute Zoll langen und dritthalb Zoll breiten Frucht, die zu den rundbauchigt ſtumpfſpitzigen Birnen (Formtafel V.) gerechnet wird. Sie iſt faſt in der Mitte ihrer Länge am dickſten, und run-

rundet ſich gegen die groſſe und offene, tieflie-
gende und mit verwelkten Staubfäden verſehene
Blume allmählich zu. Gegen den Stiel fällt ſie
etwas ſchneller ab, und läuft ſpitzig aus, ohne
deswegen ausgehöhlt zu ſcheinen. Der ſtarke,
fleiſchige, einen Zoll lange Stiel ſcheint mit eini-
gen runden Falten anzuſitzen. Die etwas dürre
Schale iſt grüngelb von Farbe, mit grauen Punk-
ten beſtreut, und an der Sommerſeite bisweilen
etwas hellroth. Das plattrunde Kernhaus iſt auſ-
ſer allem Verhältniſſe klein. Das milde, ſchmel-
zende Fleiſch hat ſehr viel ſüſſen, wohlriechenden
Saft. Sie reift meiſt in der erſten Hälfte oder
Mitte Septembers, hält ſich aber nicht über vier-
zehn Tage und wird alsdann teig. Sie iſt am
vortrefflichſten friſch genoſſen, doch taugt ſie auch
ſehr gut zum Saftkochen, aber deſto weniger zum
Trocknen. Der Baum macht einen ſtarken Schaft,
die Hauptäſte breiten ſich ſehr aus und gehen zu
gleicher Zeit ſehr hoch. Das Tragholz an den
ſehr gablichten Zweigen ſteht wechſelsweiſe um-
her, die Sommerſchoſſen ſind eben nicht ſtark,
und die pyramidenförmige Krone hat, wiewohl
der Baum ſehr viele dunkelgrüne, lackirte, aber

 kleine

kleine Blätter treibt, kein gutes Ausſehen, da die Aeſte ſo ſehr zertheilt ſind. Man nennt dieſe Birn auch *Coule-ſoif*, oder durſtſtillende Birn, weil ſie ſo ſehr ſaftig iſt. In Holland heißt ſie die Brüßler-Birn, auch nennt man ſie Sommermundnetzbirn, zum Unterſchiede von der Herbſtmundnetzbirn, die jedoch durch ihre runde Geſtalt und ſpätere Reifezeit kenntlich genug iſt. Manger giebt in Hinſicht der langen Mundnetzbirn folgende Lehre: Sie muß zu rechter Zeit gepflückt und bald genoſſen werden, denn im Liegen bekömmt ſie den Geſchmack nicht, den ſie vom Baume her hat; nimmt man ſie zu früh ab, ſo iſt ſie hart und unſchmackhaft, iſt ſie überreif, ſo wird ſie mehlig und verändert ſchnell ihren eigenthümlichen Geſchmack. Daß ſie ihre rechte Reife habe, iſt daran zu erkennen, wenn die grüne Farbe des Stiels etwas gelblich zu werden anfängt, und wenn das Fleiſch, ſobald man die Schale etwas mit dem Daumen drückt, leicht nachgiebt. Sobald ſie am Baume ſchon gelb wird, iſt ſie überreif. Sehr gut iſt es, daß nicht alle Früchte an einem Baume auf einmal, ſondern nach und nach reifen,

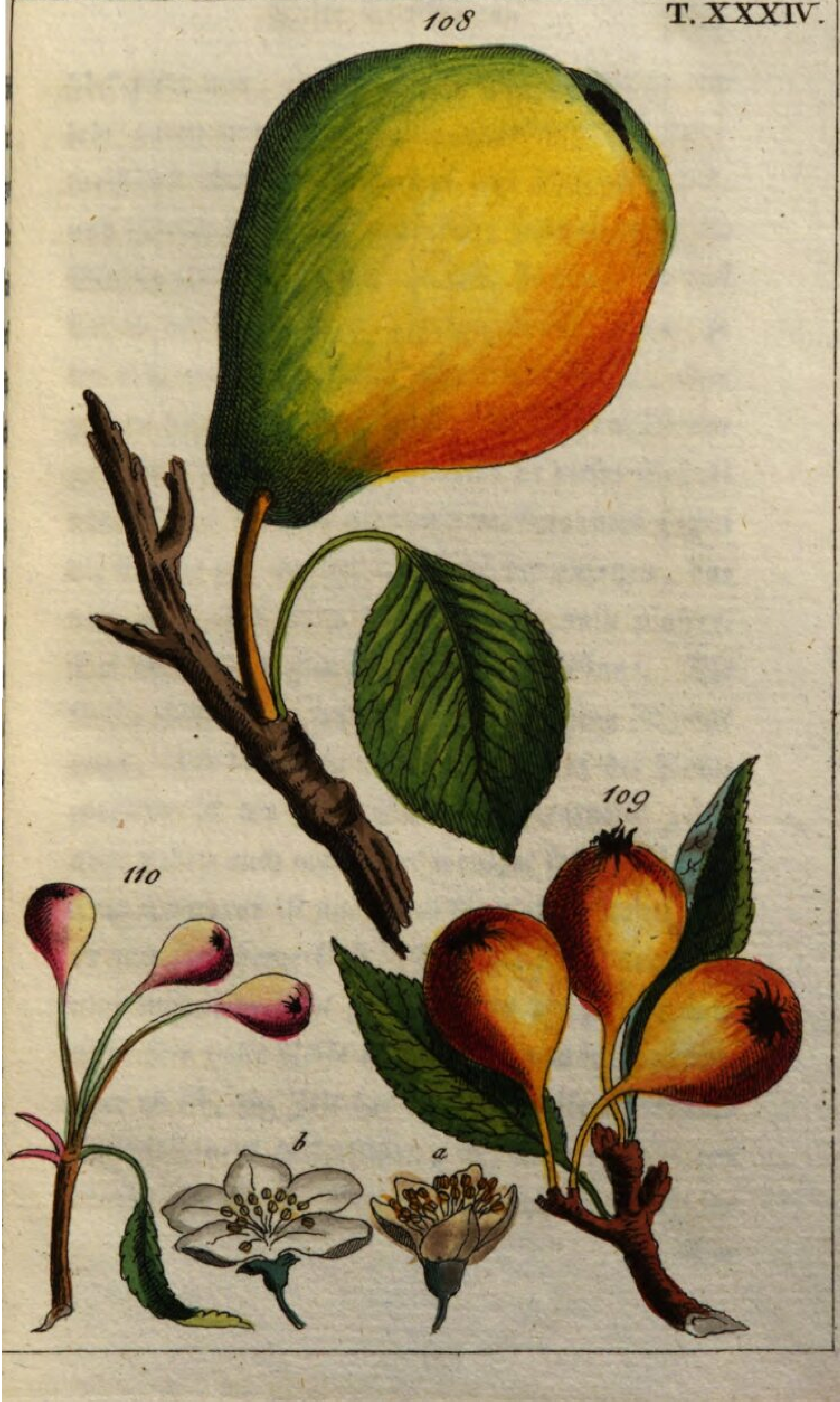
ſen, ſo daß man ein Paar Wochen lang pflücken kann. Der Name *Mouille bouche* wird hie und da in Molkenbuſch oder Wullibuſch ꝛc. verſtümmelt. Sickler führt auſſer der eben beſchriebenen Sorte noch eine runde, eine Herbſt- und eine lange grüne Mundnetzbirn an, die wir aber, um nicht zu weitläuftig zu werden und die Grenzen unſrer Unterhaltungen zu überſchreiten, hier übergehen müſſen. Chriſt beſchreibt auch eine Winter-Mundnetzbirn (*Mouille bouche d'hyver*), die auch die ſüſſe Birn genannt wird. Er nennt ſie eine groſſe und anſehnliche Birn, die auf dem Lager ganz gelb wird, von Geſtalt wie die weiſſe Butterbirn, nur am Stiele etwas ſpitziger. Sie iſt ſaftig und ſüß, von brüchigem Fleiſche und ziemlichem Wohlgeſchmacke, doch beſonders vorzüglich zum Braten, Kochen und Trocknen. Sie reift im November und hält ſich bis über den Januar. Der Baum erreicht eine beträchtliche Gröſſe, und iſt ſehr fruchtbar und dauerhaft.

Empfehlungswerth wegen ihrer mannigfaltigen Anwendbarkeit iſt auch die gute Chriſtbirn, deren Sickler drey Arten, eine Sommer-

eine Winter- und eine ſpaniſche gute Chriſtbirn anführt. Wir haben die Sommer- gute Chriſtbirn (*bon Chretien d'été*, the good Chriſtian's Pear, Tab. XXXIV. 108) abgebildet. Woher der Name dieſer Birn komme, iſt nicht ausgemacht; einige Pomologen geben indeſſen folgenden Grund an: dieſe Frucht habe ihren Namen wegen ihres gemeinnützigen Gebrauches, indem ſie ſich, wie gute Chriſten, in alle Fälle ſchicke; eine Deutung, die wir dahin geſtellt ſeyn laſſen müſſen. Auch erzählt man über den Namen dieſer Birn folgendes Geſchichtchen: Ein Gärtner bot in den Straſſen von Paris ſolche Birnen feil und rief in Einem fort: *Achetés des bons Chretiens, cinque pour un Sol*, (Eingekauft gute Chriſtbirnen, fünfe für drey Pfenninge). Ein Gaſcogner hörte ihm zu, und unbekannt mit dem Namen der Birnen rief er verwundernd aus: *Parbleu! les bons Chretiens ſont à bon marché à Paris!* (Der Tauſend! die guten Chriſten ſind wohlfeil zu Paris). — Doch nun zu der nähern Beſchreibung dieſer Frucht! Sie erreicht oft eine beträchtliche Gröſſe, iſt aber der äuſſerlichen Geſtalt nach unanſehnlich, ſieht oft ungleich und

höcke-

T. XXXIV.



höckericht aus, gehört aber demungeachtet zu den ſehr guten und brauchbaren Birnen. Sie wird meiſtens vierthalb Zoll lang und drey Zoll dick, und iſt alſo mehr lang als rund; ſowohl gegen die Blume als gegen den Stiel fällt ſie etwas ab und hat in der Mitte einen ſtarken Bauch, daher ſie im Allgemeinen zu W. unſerer Formtafel, oder zu den hochbauchigt ſtumpfſpitzigen Birneu gerechnet wird. Indeſſen bleibt ſie dieſer Geſtalt nicht immer treu, ſondern weicht, beſonders gegen die Blume zu, wo ſich öfters Höcker anſetzen, davon ab, und wird bald länger, bald platter. Der anderthalb Zoll lange Stiel iſt dünne. Die kleine Blume ſitzt ſehr tief, die Oeffnung iſt zwar enge, aber inwendig geräumlich. Auf der Sommerſeite iſt die zarte Schale mehrentheils gelb, aber dabey auch mehr oder weniger ſanft geröthet. Das Kernhaus iſt nur durch die vielen Steine, die es enthält, bemerklich. Das Fleiſch iſt ſehr körnigt und widerſteht zwar, wenn die Frucht noch nicht ihre volle Reife erlangte, etwas im Genuſſe, aber es iſt, zur Zeit der völligen Reife, überflüſſig mit einem zuckerſüſſen, oft auch würzhaften Safte angefüllt. Daher hat wohl die Frucht im

Anſpachiſchen und Würtembergiſchen den Namen groſſe Zuckerbirn, im Thüringiſchen heißt ſie bey dem gemeinen Manne Zuckeradenbirn, und in Holland wird ſie Snykerkandl-Peer, auch wohl, wegen der gelben Farbe, Sommer-Safraan-Peer genannt. Sie reift in der zweyten Hälfte des Septembers, und hält ſich etwa gegen drey Wochen. Zwar iſt ſie auch zum friſchen Genuſſe ziemlich angenehm, vorzüglich empfiehlt ſie ſich aber als Wirthſchaftsbirn; denn ihr Saft, den ſie, beſonders wenn man ſie erſt ein wenig abliegen ließ, im Ueberfluſſe hat, giebt einen vortrefflichen Syrup, und auch getrocknet oder gedörrt iſt ſie ſehr wohlſchmeckend, ſo wie ſie auch zum Einmachen, oder zu Latwerge und Mußkochen, empfohlen wird. Wer ſie trocknen will, darf ſie nicht zu milde und gelb werden laſſen. In naſſen und ſchlechten Jahren bekommt dieſe Frucht gern Flecken auf der Schale und Steine im Fleiſche. Der Baum wird beträchtlich groß, er erreicht meiſt ein ſehr hohes Alter und iſt ſehr tragbar. Die Hauptäſte ſetzen vom Anfange der Krone immer nur nach einander an, und theilen ſich in Gabeln bis in die äuſſerſten Zweige, ſo daß die Aeſte und die ganze Krone

verhältnißmäßig zertheilt ſind, als ob der Baum von ſich ſelbſt kein Plätzchen in der ganzen Krone unbenützt laſſen wollte. Das Tragholz wechſelt ordentlich um die Aeſte herum. Die Krone bildet ſo ziemlich eine Halbkugel, ſie ſieht aber, da die Aeſte, die ſehr ſchlank ſind und ſich leicht herabbeugen, nur wenig Blätter haben, ſehr licht aus. Das Blatt iſt dunkelgrün und iſt ſpitziger gegen den Stiel als gegen den Ausgang, nur daß auf dieſem eine lange ſcharfe Spitze aufſitzt. Am Rande ſtehen ſehr feine, kaum bemerkbare Zäckchen. — Auch eine Winter- gute Chriſtbirn (*bon Chretien d'hyver*), Winterapothekerbirn, führen die Pomologen an, und ſie iſt eine urſprünglich deutſche, aber nichts deſto weniger ſehr gute Frucht. Sie wird groß, etwas pyramidenförmig und glätter als die vorher beſchriebene Art. Sie iſt ſehr ſaftig und von erhabenem Geſchmacke. Aber der Boden, in welchem der Baum ſteht, ſo wie die mehr oder weniger günſtige Lage, hat einen bedeutenden Einfluß auf Geſtalt und Geſchmack der Frucht. In ſchlechtem Grunde wird ſie leicht fleckig, knorzig und ſehr gering, auch iſt ſie, je nachdem der

Boden beſſer oder ſchlechter, und die Lage ſonni-ger oder ſchattiger iſt, bald grün, bald gelb, bald mit mehr oder weniger Roth gefärbt. Sie wird genießbar um Weihnachten, und dauert dann bis in den Februar. Der Baum wird ſo groß wie bey der vorhergehenden Art, er treibt ſtarke Sommer-ſchoſſen mit erhaben ſtehenden Augen, und iſt ſehr fruchtbar.

Wir glauben, die Beſchreibung einiger der vorzüglichſten Birnſorten nicht beſchlieſſen zu dürfen, ohne auch etwas von dem **doppelt tragenden Birnbaume**, dieſer ſo ſeltenen und wirklich wunderbaren Erſcheinung unter dem Obſtbaumgeſchlechte anzuführen. Dieſer ſonderbare Baum blühe in jedem Jahre zweymal zu verſchiedener Zeit, und trägt jedesmal ſehr reichlich Sommer- und Herbſt-Birnen. Wenn er weniger Sommerbirnen bringt, ſo iſt er deſto ergiebiger an Herbſtbirnen, ſo wie er, wenn er im Herbſte reichlicher trug, deſto ſparſamer im folgenden Sommer trägt; in vorzüglich geſegneten Obſtjahren trägt er übrigens im Sommer und Herbſte gleich ſtark. Für ſeine Sommerfrüchte hält er mit den übrigen Birnbäumen gleiche Zeit und alle

seine

ſeine Aeſte ſind mit Blüthen geſchmückt. So-
bald ſeine Sommerfrüchte ihre halbe Grösſe er-
reichten, oder ſo groß wie Kirſchenbirnen wur-
den, ſo blüht er zum andernmale für die Herbſt-
birnen, und zwar ebenfalls wieder an allen Zwei-
gen und an ebendemſelben Tragholze, an wel-
chem die Sommerbirnen hängen. Man ſollte
glauben, daß dieſe doppelte Anſtrengung in ei-
nem Jahre nur kleine Früchte hervorbringen wür-
de; allein die, um Jakobi reifende Sommerbirn
iſt groß, gelb von Farbe und faſt wie die oben
beſchriebene weiſſe Butterbirn geſtaltet. Sie hat
einen ſüſſen Geſchmack und viel Saft, hält ſich
aber nicht über vierzehn Tage. Höchſt auffal-
lend und ſonderbar iſt die Herbſtbirn, denn an
dieſer bemerkt man von auſſen nicht die geringſte
Spur von einer Blume, und inwendig erblickt
man weder Kernhaus noch Kerne. Sie hat voll-
kommen die Geſtalt einer halbgewachſenen Gur-
ke, und hat eben ſo, wie dieſe, eine grüne und
gelbe Farbe. Auch iſt jede krumm und einge-
bogen gewachſen, oben rund wie eine Gurke, in
der Mitte eingekrümmt und gegen den Stiel hin
ſpitzig. Ungeachtet ihrer nicht ſehr einladenden

Geſtalt ſchmeckt ſie gut, ſüß und ſaftig, auch iſt ihr Fleiſch ſehr zart. Sie erhält gegen den Spätherbſt ihre Reife und hält ſich ungefähr einen Monath lang. Der Baum erreicht eine ſehr anſehnliche Gröſſe und iſt, wie ſchon geſagt, ſehr tragbar. Liebhaber von pomologiſchen Seltenheiten ſollten in ihren Baumgärten dieſe merkwürdige Obſtart nicht fehlen laſſen.

Mehr der Verſchiedenheit, als ſeiner, nicht bedeutend nutzbaren, Früchte wegen führen wir hier auch die Lazerolenbirn (Pyrus Pollveria 109) an. Dieſer Baum ſcheint das Mittel zwiſchen den Birnen, dem Weißdorn und den Miſpeln zu halten, uud hat verſchiedene Namen; denn ſeine Früchte werden Pollwillerbirnen, Rothbirnen, Hahnenbuttenbirnen, Mehlbirnen, Horniſſenbirnen und Miſpelbirnen genannt. Der Stamm dieſes Baumes gleicht in dem Wuchſe und Holze dem Apfelbaume, und hat eine braune Rinde, die meiſtens glatt, bey dem jungen Holze aber wollig iſt. Er treibt wenige, kurze und ziemlich glatte Aeſte. Die Knoſpen ſind röthlicht, wie bey den, weiter unten zu beſchreibenden, Miſpeln; die Blätter,

wel-

welche auf wolligen Stielen ſtehen, ſind den Apfel-baumblättern ſehr ähulich, ſie ſind aber groß, meiſt zuſammengefaltet, auf der Oberfläche dun-kelgrün glänzend und unten mit weiſſer Wolle überzogen; ſie ſind am Rande ſcharf und lang gezähnt, und drängen ſich büſchelweiſe aus den Knoſpen hervor. Die Blumen, deren wir eine *a* erblicken, entſpringen in groſſen Büſcheln, auf äſtigen, gabelförmig zertheilten Stielen, die un-ten mit einigen kleinen, ſchmalen, wollichten und leicht abfallenden Afterblättchen beſetzt ſind, aus Knoſpen, die ſich ſchon im vorhergehenden Jahre bildeten. Sie haben einen, äuſſerlich mit dichter weiſſer Wolle bekleideten, Blumenkelch, fünf weiß-lichte, etwas gelbe Blumenblättchen, bisweilen nur vier, meiſt aber fünf Staubwege und immer einen ſehr lieblichen Geruch. Sie ſind zwar et-was kleiner als an dem gemeinen Birnbaume, aber es ſitzen dagegen öfters wohl vierzig Blumen in einem Büſchel beyſammen. Die Früchte haben eine zwar rundliche, aber dennoch birnförmige Geſtalt, etwa ſo groß wie die kleine Muskateller-birn, ſie ſind gelbröthlich und auf der Sommer-ſeite ganz roth von Farbe. Ihr Fleiſch iſt gelb-

 lich,

lich, mehlig und ſüß, aber nicht vorzüglich von Geſchmack. Das Kernhaus hat vier, meiſtens aber fünf Fächer, und in jeglichem Fache zwey Samen. Zwar wächst dieſer Baum ſo groß, wie der gemeine Birnbaum, Liebhaber ziehen ihn aber gern als Zwergbäume, wo er ſich, wegen ſeiner vielen wohlriechenden Blüthen und niedlichen Früchte, dem Auge ſehr anmuthig darſtellt. Man pfropft ihn alsdann auf Weißdorn oder auf gemeine Birnſtämme.

Auch einen Beerentragenden Birnbaum (Pyrus baccata 110) nennt uns die Pflanzenkunde. Sibirien und Daurien ſind das Vaterland dieſes Baumes, wo er beſonders an den Ufern des Fluſſes Schilka wildwachſend gefunden und von den Einwohnern Jabliki oder auch Jablotſchki genannt wird. Sein Stamm wird nicht hoch und ſeine Aeſte ſind glatt. Seine Blätter haben viele Aehnlichkeit mit den Kirſchen- oder auch mit den Corneliuskirſchen-Blättern, ſind eyrund, ſcharf gezähnt am Rande, auf beyden Seiten gleich glatt und ſtehen auf Stielen, die eben ſo lang ſind als das Blatt ſelbſt, und unten zwey ſchmale, lanzettförmige Afterblättchen haben. Die Blumen,

men, deren eine wir *b* erblicken, ſitzen auf ganz einfachen, nur fadendünnen Stielen, die eben ſo lang wie der Blattſtiel und glatt ſind; ſie ſtehen zu vieren oder mehrern in einem Häufchen in den Winkeln der Blätter. Der Blumenkelch fällt bald ab, die Blumenblättchen ſind ſchön weiß und ziemlich groß. Die Frucht ſelbſt iſt faſt wie eine rothe runde Beere, nur gegen den Stiel hin fällt ſie allmählich etwas ab und erhält etwas Birnförmiges. Sie hat inwendig fünf Fächer, und in jedem, wie die Aepfel und Birnen, zwey Kerne. Dieſe Früchte gelangen erſt ſpät zur Reife, und werden nicht leicht gröſſer als Johannisbeeren oder Heidelbeeren, höchſtens erreichen ſie, wie der berühmte engliſche Gartenſchriftſteller, Miller, beobachtet haben will, die Gröſſe von kleinen Kirſchen; ſie haben einen rothen Saft, der in ihrem Vaterlande zum Färben der Leinwand gebraucht wird. Der Geſchmack dieſer Früchte iſt ſo herb und ſauer, daß ſie gewöhnlich von Menſchen nicht genoſſen werden; ſie ſind aber darum nicht unnütz, denn ſie dienen einer Gattung von Kernbeiſſern (Loxia Coccothrauſtes, ſ. Unterhaltungen a. d. Naturgeſch. d. Vögel, 2ter Th. S. 256) zur willkom-

kommenen Speiſe. Auch bereiten die Ruſſen ein Getränke aus denſelben, welches ſie Quaas nennen.

So mannigfaltig auch Pomonens Geſchenke in dem Birngeſchlechte ſich erzeigen, eben ſo zahlreich und wohlthätig ſpendet ſie auch ihre Gaben durch die verſchiedenen Gattungen der Aepfelbäume aus, deren nähere Betrachtung jetzt unſere Aufmerkſamkeit beſchäftigen ſoll. Ehe wir jedoch zu der Darſtellung und Beſchreibung einzelner Gattungen übergehen, halten wir es für nothwendig, ſo wie es bereits bey dem Birnbaume geſchah, Einiges über die Naturgeſchichte des Apfelbaumes im Allgemeinen voraus zu ſchicken, ohne uns jedoch ſo lange, als bey dem Birnbaume, dabey zu verweilen, indem wir ſonſt gar leicht Gefahr laufen würden, dieſem Bande unſerer Unterhaltungen einen viel zu groſſen Umfang zu geben.

Es iſt unläugbar, daß dem Apfel unter allen unſern einheimiſchen Baumfrüchten, wegen ſeiner Dauerhaftigkeit und mannigfaltigen Brauchbarkeit in der Wirthſchaft, der Vorrang vor allen andern Obſtſorten gebühre. Der Apfelbaum hat

ſehr

ſehr groſſe Eigenheiten, und iſt vom Birnbaume gar ſehr verſchieden. Im Allgemeinen erreicht der Apfelbaum nie die Höhe des Birnbaumes, wenn er ſich ſelbſt überlaſſen und im Freyen erzogen wird, ſondern er hält ſich immer niedriger; ſeine Krone bildet immer mehr eine Kugelform und hält ſich platter, iſt auch inwendig nicht ſo ſehr mit Aeſten und Zweigen ausgefüllt, wie die Krone des Birnbaums, der mehr in die Höhe ſtrebt und ſeine, dichter mit Aeſten beſetzte, Krone mehr pyramidenförmig bildet. Freylich giebt es auch groſſe Apfelbäume, und manche Sorten wachſen ziemlich hoch und breit, auch erlangen ihre Stämme eine beträchtliche Stärke, aber im Allgemeinen wird der Apfelbaum ſich immer niedriger und weniger ſtark halten als der Birnbaum, der oft in Gröſſe und Stärke mit der majeſtätiſchen Eiche wetteifert. Ein anderes Kennzeichen, um den Apfelbaum ſogleich vom Birnbaume zu unterſcheiden, bietet die Rinde dar, die bey dem Apfelbaume viel glätter iſt, und wenn der Baum ein höheres Alter erreicht, ſo ſpringen groſſe Lappen ab, wodurch der Stamm voll Schärfen wird, die ſich krumm um denſelben herumziehen und

auch leicht ablöſen laſſen. Die Rinde des Birnbaumes iſt dagegen viel rauher und, je älter ſie wird, deſto tiefere Furchen macht ſie, meiſt ſenkrecht von der Krone nach der Wurzel, in den Stamm, und der dadurch entſtehende Schurf läßt ſich gar nicht leicht ablöſen. Eine noch genauere Betrachtung des Apfelbaumes zeigt auch noch deutlichere und genauere Unterſcheidungszeichen. Das Holz des Apfelbaumes hat die Härte des Birnbaumholzes nicht, es iſt aber auch nicht ſo ſpröde; das von wilden Apfelbäumen kann von Tiſchlern und Drechslern auf verſchiedene Arten verwendet werden, das von zahmen hingegen taugt meiſt nur zum Brennen, liefert aber eine ſehr ſalzreiche Aſche. Das härtere Birnbaumholz iſt auch weit ſpröder als das Holz des Apfelbaumes, und es iſt weit weniger Gefahr dabey, ſich dem biegſamern Aſte des letztern, als dem ſpröden, wenn auch ſtärker ſcheinenden, Aſte des erſtern anzuvertrauen. — Wir hatten bey der Beſchreibung der verſchiedenen Birnſorten öfters Gelegenheit, unſere Leſer darauf aufmerkſam zu machen, daß erfahrene Obſtkenner die Sorte ſchon an dem Baume, an der Anſetzung ſeiner Aeſte

und

und Zweige, an der Geſtalt der Krone, ſo wie an den Blättern ꝛc. erkennen, allein dieſe Kennzeichen ſind bey dem Apfelbaume nicht eben ſo mannigfaltig vorhanden, und man unterſcheidet daher die verſchiedenen Sorten an den Apfelbäumen nicht ſo leicht am Wuchſe und an der Haltung des Baumes, wie bey den Birnbäumen. Der bemerkbarſte Unterſchied ergiebt ſich noch an Bäunmen, welche ſaure oder ſüſſe Aepfel tragen. Man kennt nemlich in unſern Gegenden zwey Arten des wilden Apfelbaumes, den ſauren und den ſüſſen; der ſaure liefert die ſogenannten Holzäpfel, die dem Wilde in den Waldungen ein ſehr willkommenes Futter geben, weswegen Jagdfreunde und Forſtbeſitzer den Holzapfelbaum hin und wieder fleiſſig anpflanzen ſollten, auch werden die Holzäpfel zur Maſtung für die Schweine ſo wie zur Eſſigbereitung und zum Branntweinbrennen eingeſammelt, ja man miſcht ſie wohl öfters unter beſſere Apfelſorten, aus welchen man Wein preßt, um dieſem eine angenehme Säure zu geben. Der ſüſſe, heißt Johannis- oder auch Paradiesapfelbaum, wächst gerne ſtrauchartig und bringt gelbliche kleine ſüſſe

Früchte, die ſchon im Julius reifen. Wenn man die Samenkerne dieſer wilden Aepfel in ein gut zubereitetes Gartenbeet ſtreut, ſo verlieren die daraus entſtehenden Stämme zwar die Zeichen ihrer Wildheit, nemlich die Dornen oder Stacheln, mit welchen Wildſtämme ſtets verſehen ſind, aber die Früchte gewinnen bey dieſer erſten Art von Veredlung noch nicht ſonderlich, die vom Holzapfelbaume bleiben herb und ſauer, die vom Johannisapfelbaume ſüßlich und klein. Aber eben dieſer Unterſchied in Abſicht auf den ſauern oder ſüſſen Geſchmack iſt beyden Arten weſentlich und bleibt es auch, wenn auch die Früchte durch weitere Kultur noch ſo ſehr veredelt werden.

Wir verweilen nun einige Augenblicke bey dem Holzapfelbaume (Pyrus malus ſylveſtris, *Pommier ſauvage*, the Crab, T. XXXIV. 111, 112). Er iſt, nach aller Vermuthung, der Stammvater aller Gartenäpfel, oder aller veredelten Apfelſorten. Seine Blätter ſind gezähnt und flacher, als bey dem wilden Birnbaume, ſie haben eine kürzere Spitze und ſind auf der untern Fläche mit feinern Haaren beſetzt. Seine Zweige

T. XXXV.
111
b
c
d
a
e
112
f

ſind, wie ſchon oben bemerkt wurde, mit Dornen verſehen, wie der wilde Birnbaum. Seine Blumen (III), die ſich im April und May entfalten, haben röthliche Blätter und einen ſehr lieblichen Geruch; überhaupt giebt es wohl nicht leicht einen entzückenden Anblick im Frühlinge, als einen blühenden Apfelbaum, der viele Tauſende duftender Roſen an ſeinen Zweigen entfaltet. — Nach dem Syſteme des unſterblichen Naturforſchers, Ritters **Linné**, gehört der Apfelbaum zu derſelben Pflanzengattung, welche den Namen Birnbaum (Pyrus) führet, weil beyde, der Apfelbaum und der Birnbaum in der Art und Weiſe Früchte zu tragen, und in ihren Gattungsmerkmalen, den Blüthen ꝛc. ſo wie auch in der innern Beſchaffenheit der Früchte völlig mit einander übereinkommen. Aus dieſem Grunde ordnete **Linné** den Apfelbaum zu der Pflanzengattung Pyrus, der nach ſeinem Syſteme in die **vierte Ordnung der zwölften Klaſſe** gehört, die er Icosandria Pentagynia nennet, und welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche ſehr viele, dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte, Staubfäden *a* und fünf Staubwege *c* ha-

haben. Wir ſehen in unſrer Abbildung, ſowohl Staubfäden als Staubwege in etwas vergröſſerter Geſtalt, beſonders groß zeigt ſich der Staubfaden *b*, an welchem man das mit zartem, gelbem Blumenſtaube beſetzte, etwas nierenförmig geſtaltete Köpfchen ſehr deutlich gewahr wird. — Wenn man Luſt hätte, ſich eine nähere Kenntniß von der Erzeugung oder Befruchtung eines Apfels oder einer Birn zu verſchaffen, ſo darf man nur eine ihrer Blüthen durch das Vergröſſerungsglas betrachten, denn alsdann erblickt man in der Mitte einen Kelch, der einem Becken ähnlich iſt, der Rand deſſelben beſteht aus fünf langen, auswärts gekrümmten, ſchmalen und dicken Blättern. In dieſem Kelche ſtehen fünf groſſe Kronen- oder Blumenblätter, die eine einfache Roſe bilden, und welche zwanzig bis dreyſſig Staubfäden, nebſt dem in der Mitte befindlichen ſogenannten Stempel bedecken und einſchlieſſen, ſo lange die Blume ſich noch nicht entfaltete. Die Staubfäden ſtehen auf dem Boden des Kelches um den mit fünf langen Griffeln ſich endigenden Stempel, und wenn der gelbe Blüthenſtaub auf den Stempel fällt, ſo wird die Blume befruchtet. Die

jun-

junge Frucht, aus welcher der Apfel oder die Birn entſteht, ſitzt auf dem Boden des Kelches.

Die reife Frucht des Holzapfelbaumes (112) iſt, wie ſchon oben bemerkt wurde, klein, rund und herb; ſie hat, wie wir an der durchſchnittenen Frucht ſehen, ein fünffaches Samenbehältniß, was allen Aepfelgattungen gemein iſt, ausgenommen dem Pigeon oder Taubenapfel, der nur vier Samenbehältniſſe hat. Werden die Kerne in zubereitetes Land geſäet, oder fallen ſie zufällig im Walde u. ſ. w. aus, ſo keimen aus ihnen zarte Pflänzchen hervor, wie wir ſie *d* nnd *e* erblicken, und aus ihnen erwachſen im Laufe der Zeit die kräftigen Stämme, die, wenn ſie veredelt werden, mit ihren lieblichen Früchten mehrere Menſchenalter hindurch ſegnen und erquicken. Denn die Dauerhaftigkeit des Apfelbaumes iſt ſehr groß und erſtreckt ſich oft über ein Jahrhundert hinaus. Ja, der Engländer William Lawſon, ein groſſer und berühmter Kenner der Gärtnerey und Obſtbaumzucht ſeiner Zeit, verſichert, daß ein Apfelbaum, der weder gepfropft noch verſetzt worden, gegen tauſend Jahre dauern könne.

Der

Der wilde Apfelbaum wächst in allen Theilen der bekannten Erde, und ihm verdanken wir die faſt unzählbaren verſchiedenen Abänderungen von Aepfeln, die in unſern Gärten und Feldern reifen. In den ſüdlichen Ländern Europens, in Portugall, Spanien, Sizilien, dem mittäglichen Frankreich, ſo wie in dem ſchönen Klima Aſiens iſt er ſelbſt in ſeinem wilden Zuſtande beſſer und vorzüglicher, als in den kältern und nördlichen Gegenden, auch läßt er ſich in jenen weit leichter veredeln, denn faſt umſonſt und verloren würde unſere Mühe ſeyn, wenn wir aus unſern wilden Fruchtbäumen die herrlichen Sorten, die aus wärmern Ländern zu uns kamen, erziehen wollten. Demungeachtet iſt es nicht zu läugnen, daß ſelbſt die aus unſern Waldungen genommenen Wildſtämme durch fortgeſetzte Pflege einer ſehr bedeutenden Verbeſſerung fähig ſind, da es ausgemacht iſt, daß mehrere Sorten wirklich guter und ſchätzbarer Früchte deutſchen Urſprungs ſind.

Auſſer dem ſauren wilden Apfelbaume, oder dem Holzapfelbaume, giebt es, wie ſchon bemerkt wurde, noch einen ſüſſen wilden Apfelbaum, oder der ſogenannte Johannis-

oder

oder Paradiesapfel, (Malus paradiſiaca L. Malus pumila, *le Pommier de St. Jean*). Dieſer verdiente eher ein Strauch als ein Baum genannt zu werden, denn er hält ſich immer niedrig und treibt aus der Wurzel mehrere Stämme; ſeine im Julius reiſenden Früchte ſind klein und gelblich, ſüß von Geſchmack, aber von keinem beſondern Werthe. Weil er immer niedrig und buſchartig zu bleiben ſtrebt, ſo benützt man ihn vorzüglich dazu, Zwergbäume und ſolche Fruchtbäume, die man niedrig halten will, aus ihm zu ziehen; ſeine natürliche Neigung, mehrere Stämme aus ſeiner Wurzel zu treiben, klebt ihm aber auch im veredelten Zuſtande noch an, und man hat unaufhörlich zu thun, die heraustreibenden Wurzelſproſſen wegzuräumen. Durch dieſe Wurzelſproſſen läßt er ſich ſehr leicht vermehren; er kann aber auch durch abgeſchnittene und eingepflanzte Zweige vermehrt werden. Von dem Holzapfelbaume unterſcheidet er ſich ſowohl durch ſeinen feinern Wuchs, als auch durch ſeine früher reifenden und ſüſſern Früchte. Einige Pomologen wollen in ihm einen verwilderten Abkömmling aus wärmern Gegenden wahrnehmen. — Der ſoge-

nannte Heckapfel (Malus frutescens), den Duhamel *Doucin*, oder *Pommier de Doucin*, oder auch *Fichet* nennt, ſcheint eine Abart des Johannisapfels zu ſeyn, da er ſich zwar ziemlich hoch ziehen läßt, aber aus der Wurzel unaufhörlich neue Schoſſen treibt, er taugt daher ebenfalls ſehr gut, um Buſchbäume auf ihn zu pfropfen.

Der berühmte Botaniker, Profeſſor Gleditſch, und mit und nach ihm mehrere Pomologen, behaupten, daß der Paradies- oder Johannis-Apfel eine von dem Holzapfelbaume ſchon urſprünglich durchaus verſchiedene Gattung ſey, und er ſtützt dieſe Behauptung auf mehrere Gründe, die wir unſern Leſern nicht vorenthalten wollen. Als den erſten derſelben führt er an, daß der Paradies- oder Johannisapfel faſt unabänderlich, bey jeder Art ihn fortzupflanzen und bey jeder, noch ſo unverdroſſen angewandten Mühe, ihn in eine andre Geſtalt zu bringen, ſeinen urſprünglichen ſtrauchartigen Wuchs beyzubehalten ſtrebe; indem er nie eine bedeutende Höhe erreicht, und meiſt nur ſchwache und ſchwankende Zweige bekommt, die ſich nur mit Mühe aufrecht erhalten. Auch behauptet Gleditſch, daß ſeit

mehr als hundert Jahren ſorgfältig angeſtellte Beobachtungen noch keinen Paradiesapfelbaum zeigten, der zu einem groſſen Apfelbaume herangewachſen wäre, ſo wie im Gegentheile auch der Holzapfelbaum nie zu der Strauchgeſtalt des Paradiesapfels herabſinkt. Ein anderer Grund iſt dieſer, daß nemlich die Früchte des Johannisapfels unter allen am erſten zur Reiſe gelangen und allezeit ſüß ſind, da im Gegentheile die Holzäpfel erſt zu Ende des Novembers reiſen und immer ſehr herb und ſauer bleiben. Endlich ſtützt er ſeine Behauptung noch darauf, daß der groſſe, oder der Holz-Apfelbaum ein ſehr lebhafter und lange dauernder Baum ſey, während der Paradiesapfel, wenn er nur ſich ſelbſt überlaſſen und ohne Pflege bleibt, ſehr bald zurückgehet, und, wenn man ihn nicht ſorgfältig und unaufhörlich von ſeiner Wurzelbrut, die ihn ausſaugt und erſtickt, befreyet und reinigt, ſeiner magern Nachkommenſchaft Platz macht und verdorret. — Aus dieſen Gründen nannte Gleditſch den Paradiesapfel eine eigene Stammart, was auch ſchon früher Bauhin behauptete, wiewohl er, nach den Kennzeichen, welche der unſterbliche Linné

aufſtellte, vollkommen mit dem Holzapfelbaume übereinſtimmt. Wahr aber iſt und bleibt es immer, daß ſich dieſe beyden Aepfelgattungen in dem Geſchlechte der Aepfelbäume auch ſehr leicht in ihrem Wuchſe, Kronen und Aeſten unterſcheiden laſſen. Immer wird den Süßapfelbaum, wenn auch ſein Stamm, durch ſorgfältige Pflege und im Alter, zu einer anſehnlichen Stärke gelangt, ſchlankere Aeſte und Zweige behalten, und ſeine Krone wird immer häufiger damit beſetzt ſeyn, als bey einem Baume, der ſaure Aepfel trägt. Die Aeſte des letztern werden immer ſtärker und ſteifer, ſo wie die Krone deſſelben weit lichter ſeyn, und auch dieſes giebt im Wachsthume der Bäume eine mannigfaltige Abwechſelung, indem ſie ſich der einen oder der andern Gattung mehr oder weniger nähern. Hiebey fängt, wie der in der Pomologie ſo hoch verdiente Sickler ſagt, das Auge an ſich zu üben, wenn es nach und nach aus dem Wachsthume der Bäume und ihrer Kronen und Blätter, die Früchte kennen lernen will, die ſie tragen möchten, auch wenn man noch keine an denſelben gewahr wird, und es iſt ein eigenes Vergnügen, in ſeiner Obſtpflan-

zung

zung umher zu gehen, und die Verwandtſchaft der Geſchlechter in der groſſen Familie der Obſt-bäume zu entdecken. Zu bemerken iſt jedoch hiebey, daß ſich dieß bey den im Freyen wachſenden Obſtbäumen weit beſſer thun laſſe, als bey denen, welche beſtändig unter dem Meſſer und unter dem Schnitte gehalten werden, und eben daher auch nur eine gezwungene Bildung erlangen.

Ohne den langwierigen Streit über den wahren und ächten Stammvater aller Aepfelbäume entſcheiden zu wollen, bleiben wir bey unſerer vorigen Angabe, nach welcher wohl der Holzapfel die Ehre haben mag, daß von ihm alle die mannigfaltigen und lieblichen Früchte herſtammen, welche Pomona unter dem Namen Aepfel uns darbietet. Schon Plato ſagt in ſeinem Timäus, daß alle Aepfel urſprünglich herbe und wild geweſen ſeyen, und erſt durch Verpflanzung und Pflege zahmer und milder geworden wären. Dieſelbe Behauptung finden wir bey dem Theophraſt, und daher kam die älteſte Eintheilung der Aepfelſorten in wilde und zahme. Vor einigen Jahrhunderten behauptete man, beyde Arten, oder wohl nur die zahmen allein wären zugleich mit der

Welt erſchaffen worden, denn zur Ernährung der erſten Menſchen hätte man gutes Obſt nöthig gehabt und ein Holzapfel würde wohl ſchwerlich im Stande geweſen ſeyn, unſre Stammutter, Eva, zu verführen. Doch auch hier wiſſen ſich diejenigen, welche in jener Frucht einen Apfel erblicken wollen, bald zu helfen, indem ſie ſagen: die Aepfel hätten das Herbe und Saure erſt nach dem Falle Adams bekommen. Allein abgeſehen davon, daß die Natur in jenem glücklichen Himmelsſtriche, wo nach aller geſchichtlichen Wahrſcheinlichkeit die Wiege des Menſchengeſchlechtes war, eine noch weit reichere Fülle von edeln Früchten, als ſelbſt unſre edelſten Aepfelſorten, hervorbringt; abgeſehen auch davon, daß der Erzähler jener Geſchichte unſrer erſten Eltern überall nur von einer Frucht, nirgends aber beſtimmt von einem Apfel ſpricht, bleibt es ſtets die gewiſſeſte Meynung, daß alle Obſtbäume durch die Kultur erſt verbeſſert und auch in ihren Gattungen vermehrt worden ſind, und daß dieß auch bey dem Apfelbaume der Fall iſt. Wir wollen hierüber den verdienten Sickler ſelbſt hören. — „Ohne eben anzunehmen, ſagt er, daß der erſte

Obſt-

Obſtbaum der ſchlechteſte geweſen iſt, kann man wohl glauben, daß es auch gute, zum wenigſten nach dem Geſchmacke jener Menſchen, die von beſſern nichts wußten, gegeben habe. Eine ſchlechte Sorte erhält ſchon dadurch, daß ſie auf einen beſſern Boden kommt, eine Verbeſſerung, was man ſchon äuſſerlich aus dem Wuchſe des Baumes, der aus ſchlechterm Grunde in beſſern verpflanzt wird, erkennen kann. Die vorhin rauhe, bemooste Rinde wird glätter, die Aeſte werden ſtärker, die Sommerſchoſſen drängen ſich lebhafter und freudiger hervor. Dieß ſetzt doch auch eine Verbeſſerung der Holzfieber voraus, und da nun auch am Zufluſſe des Saftes kein Mangel iſt, ſo dürfte man doch wohl auch mit Grunde hoffen, eine beſſere Frucht zu erhalten. Man war nur anfänglich bey der Obſtkultur nicht gleich auf alles aufmerkſam. Von ungefähr fand jemand einen wilden Apfel, von einem beſſern Geſchmacke, als gewöhnlich die andern waren. Er zog ihn daher näher an ſich, verſetzte ihn an den Ort ſeines Aufenthaltes, und gerieth damit wieder auf einen beſſern Boden, weil die Menſchen doch immer den fruchtbarſten Boden und die günſtigſte Lage

ſich zu ihren Wohnplätzen erwählten, und der Apfel gewann dadurch abermals an Geſchmack. Dieß lehrte den Menſchen den erſten Grundſatz: die Früchte der Obſtbäume werden dadurch verbeſſert, wenn man einen guten, wenigſtens den ihnen angenehmen, Boden für ſie ausſucht. Weiteres Unterſuchen und Nachdenken lehrte, daß auch Lage und Standort zur Verbeſſerung der Obſtarten beytrage und auch dadurch wurde für die Obſtkultur gewonnen. Der Obſtbaum war nun in die Geſellſchaft der Menſchen gekommen, er war nun nicht mehr der Wildniß und der Wüſte überlaſſen, und es wurde daher alles bemerkt, was an und mit ihm vorgieng. Zufall und andere Verſuche lehrten das Pfropfen, Kopulieren u.ſ.w., und da auch die Erfahrung gemacht wurde, daß durch die Vermiſchung des Blüthenſtaubes neue Sorten erzeugt werden können, ſo ſtieg die Obſtkultur immer höher. Je fruchtloſer daher die Bemühungen ſeyn würden, von jeder Obſtart mit unumſtößlicher Gewißheit den wahren und einzigen Stammvater ausfindig zu machen, um deſto erſprieslicher wird es ſeyn, dasjenige kennen zu lernen, was bisher zu einer beſſern Pflege und

Be-

Benützung des Apfelbaumes entdeckt wurde und wie daſſelbe noch weiter befördert werden könne.

Auch wir führen nun einiges von der Erziehung und Pflege der Apfelbäume an. Was die erſte Behandlung, wenn ſie aus Kernen gezogen werden, betrifft, iſt daſſelbe wie bey den übrigen Obſtarten, und bereits oben, wo von der Kern- und Baumſchule gehandelt wurde, angeführt worden. Eben ſo findet auch in Abſicht der Veredlung des Apfelbaumes durch Pfropfen, Kopuliren und Okuliren, ſo wie in Abſicht ſeiner Erziehung im Baumgarten, durch Beſchneiden ꝛc. ſowohl der hochſtämmigen als der Zwerg- und Fächer- oder Spalierbäume keine beſondere Abweichung von den allgemeinen Regeln hierüber Statt. Aber dieß iſt höchſt nothwendig zu beobachten, daß man, wenn Stamm und Krone ſich bildeten, ſo wie an den Zwergbäumen nach ihrer erlangten Vollkommenheit, an den Zweigen nichts verſtutze, weil ſie an den Spitzen derſelben ihre erſte Blüthaugen anſetzen, und von da an gegen den Stamm zu tragbar werden. Wer ſie daher an den Spitzen der Zweige verkürzt, der beraubt dadurch den Zweig nicht nur ſeiner erſten tragbaren Au-

gen, ſondern er verurſacht auch dadurch noch, daß jeder verkürzte Zweig wenigſtens um ein Jahr ſpäter zum Tragen kömmt. Auch hat das voreilige Verkürzen noch den Nachtheil, daß da, wo Fruchtaugen entſtanden ſeyn würden, eine Menge unnützer Reiſer hervorgetrieben wird. Wenn die Zweige einmal tragbar ſind, ſo bleiben ſie viele Jahre fruchtbar. Es iſt daher nicht nothwendig, ihnen alle Jahre neues Holz zuzuziehen, wie bey Pfirſchen, Aprikoſen, Mandelbäumen u. ſ. w., welche nur am einjährigen Holze ihre Früchte anſetzen. Man glaube indeſſen ja nicht, daß man den Apfelbaum gar nicht beſchneiden dürfe, im Gegentheile muß er, beſonders als Zwerg und Spalier alle Frühjahre regelmäßig beſchnitten werden, damit ihm die überflüſſigen neuen Schoſſen genommen und die beybehaltenen kräftiger werden. Die Fruchtzweige muß man ſo lange als möglich zu erhalten ſuchen, weil ſie viele Jahre lang tragbar bleiben. Wenn man indeſſen unfruchtbar gewordene, oder alte nackte Zweige, an welchen keine Fruchtaugen befindlich ſind, zur Zeit des Baumſchnittes antrifft, ſo muß man dieſelben

über

über einem ſchicklichen Zweige, der ihre Stelle erſetzen kann, abſchneiden, oder nur die unregelmäßigſten wegnehmen, wenn die Hauptzweige zu dicht oder zu gedrängt ſtehen ſollten. Fände ſich etwa am Fuße ſehr alter Hauptzweige ein guter, junger Zweig, ſo muß man denſelben zwiſchen den alten herauf zu einem neuen Fruchtzweige ziehen, damit er ſchon tragbar ſey, wenn er die Stelle ſeiner veraltenden Vorfahren erſetzen ſoll. Eine Regel für jeden, der ſeine Bäume in Ordnung und geſund erhalten will, iſt auch dieß, daß er bey dem Beſchneiden oder Wegnehmen von Zweigen keine Stummel ſtehen laſſe, denn ſie verunſtalten den Baum nicht nur, ſondern ſie belaſten ihn auch mit unnützen Zweigen, und es entſteht ein ganzer Haufe unanſehnlicher und unnützer Fruchtaugenträger, und wenn ſie keine Augen haben, ſo verurſachen ſie oft Fäulniß und Brand.

Der Apfelbaum verlangt einen beſſern Boden als die Birnbäume, was man ſchon in der Kern- und Edelſchule bemerken kann, wo die Apfelreiſer, wenn ſie den ihnen angenehmen Boden treffen, weit freudiger und ſchneller emporwachſen,

als in einem andern ihnen nicht ſo willkommenen Grunde. Deswegen darf man aber ja nicht zu ſehr darauf bedacht ſeyn, den Boden in der Baumſchule durch Düngung ꝛc. zu fett und gut zu machen, denn dieß würde dem Baume nur ſchädlich werden, beſonders wenn er in der Folge in einen minder guten Boden verſetzt würde. Ueberhaupt kommt der Apfelbaum in jedem mäßig guten Boden fort, nur darf dieſer weder allzu niedrig noch feucht ſeyn. In naſſem und ſumpfigem Boden wird er bald kränkelnd, ſeine Rinde überzieht ſich mit Moos und er ſtirbt bald ganz ab. Am zuträglichſten iſt für den Apfelbaum ein friſcher, tiefer und aus gewöhnlicher guter Gartenerde beſtehender Boden.

Die Wurzeln des Apfelbaumes gehen nicht ſo tief als die des Birnbaumes in die Erde, ſondern ſie laufen mehr unter der Oberfläche der Erde hin. Man ſey alſo bey dem Verſetzen vorſichtig und pflanze die Apfelbäume nicht zu tief. Mancher konnte die Urſache, warum ſein Baum in der beſten Lage und im zuträglichſten Boden ſo bald kränkelte, Moos anſetzte und abſtarb, nicht einſehen, aber ein erfahrner Obſtfreund

machte ihn aufmerkſam darauf, daß er den Baum viel zu tief in die Erde geſetzt hatte. Tief zu ſtehen iſt wider die Natur des Apfelbaumes, denn wenn er zu tief eingeſenkt wird, ſo können ſeine Wurzeln weder den Grund durchdringen, noch wieder aufwärts kommen, um ſich frey unter der Oberfläche des Erdreichs auszubreiten. Sehr zuträglich für den Baum iſt es aber, wenn man die Grube, in welche man ihn verſetzt, breiter und geräumlicher macht, was ihm beſonders im erſten Jahre des Verſetztſeyns ſehr vortheilhaft iſt. Ueberhaupt muß man gewöhnlich einem Apfelbaume mehr Raum laſſen, als man ſonſt einem Birnbaume zu geben pflegt, denn er dehnt ſich immer mehr in die Weite als in die Höhe aus und macht mit ſeinen Zweigen meiſt ſtumpfe Winkel, ſeine Krone iſt eben daher weit breiter als die des Birnbaumes, der mehr die Pyramidenform zu lieben ſcheint und mächtig in die Höhe ſtrebt.

Eine offene Lage, wo Licht und Sonne kräftig einwirken können, iſt dem Apfelbaume die willkommenſte, aber in zu hohen, gebirgigen Gegenden kommt er nicht gut fort, auch ſind

ihm kalte Abhänge gegen die Mitternachtſeite ſehr zuwider, denn hier wächst er nur ſehr langſam, kümmerlich und krüppelhaft, und das ihn umgebende Moos iſt der ſichtbare Zeuge ſeiner Kränklichkeit. Daſſelbe iſt der Fall, wenn ſeine Lage nicht gegen die Stürme aus Weſten und Nordweſten geſchützt iſt. Am freudigſten gedeiht er auf der Morgen- und Mittagſeite.

Der Apfelbaum trägt eine Frucht, die den ſchönſten und edelſten Geſchenken Pomonens an die Seite geſtellt werden darf, denn ihr Nutzen iſt der mannigfaltigſte, ſo verſchieden auch die Arten und Abänderungen derſelben ſind. Selbſt die Holzäpfel ſind dem Wilde ſehr angenehm und werden wohl auch zu manchem Gebrauche in der Haushaltung verwendet. Und nun erſt die ſo vielen feinen und edlern Sorten, wie geſchätzt und beliebt ſind ſie nicht! Geben ihnen nicht viele Menſchen bey weitem den Vorzug vor den Birnen, wegen ihres mehr ſtärkenden, würzhaftern und tiefer eindringendern Geſchmackes, ja werden ſie nicht allgemein als der Geſundheit zuträglicher gehalten als jene, da die in den Aepfeln vorherrſchende Säure der

menſchlichen Natur angemeſſener zu ſeyn ſcheint, als die in andern Obſtarten vorherrſchende Süſſigkeit? Der Arzt erlaubt daher ſeinem Kranken den Apfel nicht nur als erquickende Speiſe, ſondern wendet dieſe wohlthätige Frucht in manchen Fällen ſelbſt als Heilmittel an.

In den älteſten Schriften iſt eher von Aepfeln als von Birnen die Rede. Ob es daher gekommen, weil man ſelbſt unter Aepfeln und Birnen keinen Unterſchied machte, und unter dem Worte Pomum, Obſt überhaupt, auch den Apfel insbeſondere mitverſtand, oder ob ſonſt eine andere Urſache zum Grunde liege, iſt wohl ſchwer auszumitteln. Nachdem man aber den Unterſchied deutlicher eingeſehen hatte, fand man auch einen eigenen Namen dafür nothwendig. Die Römer nannten den Apfel Malum, in der Cimbriſchen und Celtiſchen Sprache wurde er Affelt, Aval, Ablo und in der Mehrzeit Effele genannt, eine Benennung, die uns wohl nicht lange über den Urſprung unſerer deutſchen Wörter, Apfel und Aepfel in Verlegenheit läßt.

In dem Umſtande, daß die Römer den Apfel Malum nennen, wollten Manche eine weſentliche

Be-

Beziehung auf die andere Bedeutung dieſes Wortes finden, nach welcher es ſo viel als Uebel oder Böſes heißt. Selbſt der heil. Hieronymus glaubte den Urſprung des Wortes Malum in der Geſchichte vom Sündenfalle zu finden; nur ſchade, daß die heydniſchen Römer von der Geſchichte der Bibel wenig oder gar nichts wußten! — Agrikola, in ſeinem Buche von der allgemeinen Vermehrung, geht noch weiter und ſagt: man ſehe in jedem queer durchſchnittenen Apfel zehn Narben, als ein Sinnbild der zehn Gebote, die Gott der Sünde entgegenſtellte. Man habe daher auch noch jetzt dieſe ſogenannten Adamsäpfel, in welchen auch noch jener unglückliche Biß ſichtbar eingedrückt ſey. Allein jene zehn Punkte ſind nichts anders, als die zehn ſtärkſten Fibern, die aus dem Stiele der Frucht herauslaufen, ſich um das Kernhaus herum biegen und eigentlich die Grenze deſſelben bezeichnen. Wird die Frucht nicht nach der Länge ſondern nach der Breite durchſchnitten, ſo durchſchneidet man auch dieſe Fibern, welche ſich als fünf Punkte auf den Ecken der Kernkammern, und noch fünf andere, die ſich in der Mitte zwiſchen den fünf Kernkammern zirkelrund um dieſelbe auszeich-

zeichnen. Der Biß in dem Adamsapfel (der in das Geſchlecht der Limonen gehört und deſſen Schale leicht Riſſe bekommt, die auch vielleicht einem Biſſe ähnlich ſehen), iſt übrigens auch nichts weiter als ein Spiel der Einbildungskraft.

Sonderbar iſt es übrigens, daß ſowohl die Fabel als die Geſchichte mehrere Beyſpiele anführen, in welchen die wohlthätige, erquickende Frucht des Apfelbaumes eine Unheil ſtiftende Rolle ſpielt. Von beyden nur ein Pröbchen, da uns die erſte an den Urſprung des Wortes Zankapfel, das andere an die groſſe Lehre erinnert, daß man ſich immer am beſten vertheidigt, wenn man die Wahrheit redet.

Die Fabel ſchreibt den langen trojaniſchen Krieg, in welchen ganz Griechenland verwickelt wurde und der ſich mit der Zerſtörung der Stadt Troja und dem Untergange des Reiches des Priamus endigte, einem Apfel zu. — Peleus, der König der Myrmidonen und Vater des trojaniſchen Helden Achilles, feyerte ſeine Vermählung mit der Thetis, einer Tochter des Neptuns und der Doris. Alle Götter waren zur Hochzeit geladen, nur Eris, die Göttin der Zwietracht,

nicht; wer ſollte wohl auch zu einem Freudenfeſte dieſe Freudenſtörerin rufen? — Aber die erzürnte Göttin brütete Rache, und als alles beym frohen Mahle gelagert war, flog plötzlich ein goldener Apfel mit der Innſchrift: die Schönſte empfange ihn, auf die Tafel. Eine beſſere Gelegenheit, Händel zu ſtiften, ließe ſich wohl nicht ausfindig machen, ſowohl um die Frauen unter ſich zu entzweyen, als auch die Herren in nicht geringe Verlegenheit zu bringen. Das Plänchen gelang; die ſtolze Juno, die reitzende Venus, ſelbſt die weiſe Minerva machten Anſprüche auf den Apfel. Die Götter, bekannt mit den eben nicht überirdiſchen Launen ihrer himmliſchen Frauen, hüteten ſich weislich, Schiedsrichter in dieſer Sache zu ſeyn und die Göttinnen machten ſich auf den Weg, einen billigen Richter unter den Sterblichen zu ſuchen. Sie kamen zu dem Berge Ida, wo der trojaniſche Prinz, Paris, Sohn des Priamus und der Hekuba, eben ſeine Heerden weidete; die Göttinnen überreichten ihm den Zankapfel und verlangten, er ſollte ihn, der Schönſten unter ihnen, als Preiß zuerkennen. Juno verſprach ihm Reichthum, Minerva Weisheit und Verſtand,

Venus die ſchönſte Gemahlin auf der Welt, und ſiehe da! — Venus erhielt den Apfel. Dieſe machte den Paris dafür mit der ſchönen Helena, Gemahlin des Menelaus, Königs in Lacedämon, bekannt, welche er zur Untreue verleitete und nach Troja entführte. Nun rüſtete ſich ganz Griechenland gegen Troja und der zehnjährige Krieg begann, der mit der Zerſtörung dieſer Stadt ſich endigte und dem wir Homers unſterbliche Iliade verdanken.

Was die andere unglückliche Begebenheit, welche ein Apfel veranlaßte, betrifft, ſo erzählt uns die Geſchichte Folgendes. — Kayſer Theodoſius der Zweyte erhielt eines Tages von einem Landmanne, aus einer entfernten Gegend Aſiens, einen Apfel von höchſt ſeltener Größe und Schönheit zum Geſchenke. Der Landmann wurde kaiſerlich belohnt und erhielt hundert Goldſtücke. Theodos glaubte, das erhaltene Geſchenk nicht beſſer anwenden zu können, als wenn er es ſeiner geliebten Gemahlin Eudoxia zum Beweiſe ſeiner Achtung und Liebe überſandte. Eudoxia, vor ihrer Bekehrung zum Chriſtenthume, Athenais genannt, war die Tochter eines athenien-

ſiſchen Weltweiſen, Schönheit, Geiſtesbildung und Beredſamkeit hatten ihr zur Erlangung der höchſten Würde den Weg gebahnt, und ſie lebte mit ihrem Gemahle und ſeiner edeln Schweſter, Pulcheria, in Eintracht und Liebe. — Sie erhielt das kaiſerliche Geſchenk, und da ſich eben ein von ihr ſehr geachteter Weltweiſer, Paulinus, mit welchem ſie, ſo wie mit andern Gelehrten, öfters Umgang pflegte, krank befand, ſo ſandte ſie ihm den eben erhaltenen Apfel zur Erquickung. Allein Paulinus hielt die Frucht für zu vortrefflich und ausgezeichnet, als daß er ſie ſelbſt behalten ſollte und begieng die Unvorſichtigkeit, den Apfel an den Kayſer zu ſenden. Dieſer war ſehr befremdet, ſein eigenes Geſchenk aus der Hand eines Dritten zurück zu erhalten und konnte ſich des Argwohnes nicht erwehren. Er fragte hierauf ſeine Gemahlin, was ſie mit dem erhaltenen Apfel angefangen habe? und gewiß hätte eine aufrichtige Erklärung Eudoxiens den Argwohn wieder verſcheucht; allein Eudoxia antwortete, daß ſie den Apfel gegeſſen habe, und als der Kayſer ungläubig den Kopf ſchüttelte, ſo bekräftigte ſie ihre Angabe

mit einem Eide. Jetzt verwandelte ſich der Argwohn des Kayſers in glühenden Zorn und Eiferſucht, er ließ den Apfel herbey bringen, die beſchämte und überführte Eudoxia erhielt einen ſtrengen Verweis, und Paulinus wurde noch in derſelben Nacht auf Befehl des Kayſers ermordet. Das vorhin ſo glückliche Verhältniß zwiſchen dem Kayſer und ſeiner Gemahlin war auf immer zerriſſen und Eudoxia gieng, mit ſeiner Bewilligung und mit Reichthümern überhäuft, nach Jeruſalem, wo ſie frommen Uebungen oblag, Kirchen baute und Klöſter ſtiftete.

Der Apfelbaum ſtammt aus den zuerſt bewohnten Morgenländern her und wanderte von da nach Griechenland, welches denſelben an Italien mittheilte, worauf er auch nach Gallien, dem heutigen Frankreich, kam. In letzterm Lande wußte man, vor der Ankunft der Römer daſelbſt, noch nichts von Aepfeln oder Birnen. Nach Rom brachte Sextus Papinianus die erſten Gattungen von Apfelbäumen, und die 29 Arten, die ſchon Plinius anführt, und unter welche er freylich auch die Citronen und andere Früchte rechnet, wurden theils aus dem nördli-

chen Afrika, theils aus Syrien, Egypten und Griechenland in die Gegend von Rom verpflanzt. Einige Arten derſelben haben ſich bis auf unſere Zeiten ſelbſt dem Namen nach erhalten, ſo kommt z. B. der Name Piping, welchen die Engländer den Reinetten geben, von der Aepfelſorte her, welche die Römer Pipina nannten.

Doch wir müſſen eilen, unſere Leſer auch mit einigen der vorzüglichſten Aepfelgattungen bekannt zu machen, und da es zur Kenntniß des Obſtes und zur Unterſcheidung der Gattung, Arten und Abarten ſehr viel beyträgt, wenn man ein gewiſſes Bild in Bereitſchaft hat, unter welchem man ſie ſich ſelbſt oder andern vorſtellen kann, ſo müſſen wir hier zuerſt, um uns nicht ſelbſt zu wiederhohlen, auf dasjenige zurück verweiſen, was bereits oben (S. 284. und folgende) zur Erläuterung der Formtafel (T. XXIII.) geſagt wurde, und nun wenden wir uns ſogleich zur Beſchreibung der abgebildeten erquickenden und ſtärkenden Früchte, welche der Apfelbaum uns bietet.

Wir betrachten zuerſt einige, die zu dem Geſchlechte der Calville gehören, und beginnen

mit

T. XXXVI.

mit dem weiſſen Wintercalville (*Calville blanche d'hyver*, T. XXXVI. 113), einem der vortrefflichſten Tafeläpfel, der unter den Calvillen gewiß die erſte Stelle einnimmt. — Die Geſtalt der Calvillen überhaupt iſt mehr länglicht und kegelförmig, als rund und platt. Sie ſind rings um die Blume mit Rippen, oder wenigſtens mit Erhöhungen und Höckern beſetzt. Die Schale iſt glatt und glänzend und bey einigen mit einem feinen Staube bedeckt. Sie haben ein leichtes zartes Fleiſch, das doch dabey etwas körnig und brüchig iſt, daher ſie, wenn ſie vollkommen reif ſind, leicht mehlig werden. Der weinigte, angenehme Saft iſt reichlich vorhanden; die Samenfächer ſind ſo geräumig, daß die Kerne bisweilen darin ſchlottern. Einige Pomologen glaubten, der Name Calvill habe eine Beziehung auf die Rippen und Höcker, wodurch ſich dieſe Früchte auszeichnen, beſonders da in Frankreich auch andere gerippte Aepfel (calvillées) calvillirt genannt werden. Allein die Calvata des Plinius und die Namen Calvines und Calvirées, womit ſie in einigen Gegenden Frankreichs bezeichnet werden, ſcheinen dieſer Meynung nicht zu entſprechen.

An-

Andere ſagen, der Name Calvill komme daher, weil dieſe Aepfel durch ihre vielen Ecken und Wülſte einige Aehnlichkeit mit einer Art von Mütze haben, welche die Bauerweiber und geringe Leute in Frankreich tragen (Cale Mütze, vile gering, armſelig), und noch Andere glauben, was nicht das Unwahrſcheinlichſte ſeyn möchte, daß dieſe Aepfelſorte ihren Urſprung und ihren Namen dem Dorfe Caleville, nicht weit von Lyon in der Landſchaft Breſſe, zu verdanken habe.

Unſer weiſſer Wintercalville gehört zu den groſſen Aepfelſorten, denn obgleich die Früchte an einem Baume öfters von verſchiedener Gröſſe ſind, ſo mißt er doch meiſt 4 Zoll in der Höhe und vierthalb Zoll in der Breite. Nach der Formtafel wäre er ungefähr zu H, oder zu den ſtumpfkegelförmigen zu verweiſen. Er hat meiſt ſeine gröſte Breite unten am Stiele, wiewohl man bisweilen auch bauchige findet. Da dieſer Apfel in ſeinem Umkreiſe ſechs bis ſieben ſtarke Ecken hat, ſo laufen dieſe an der Blume gleichſam zuſammen, und umgeben dieſelbe in ziemlich groſſen Wülſten, wovon immer einer gröſſer als der andere iſt und vorzüglich einer den Vorrang vor allen

len übrigen behauptet. Dieſe Wülſte bedecken die Blume öfters ganz und ſcheinen ſie von ihrer natürlichen Stelle wegzudrängen. Die groſſe und tiefe Oeffnung geht mit einer feinen Röhre bis in das länglichtrunde Kernhaus hinab, in deſſen geräumigen Kernkammern nur wenige kleine, platte und kurz zugeſpitzte Kerne liegen, die meiſtens ſchimmlicht werden. Die dünne Schale iſt anfangs weißgrün, wird aber in der Zeitigung gelb, ſie iſt mit weiſſen Punkten beſtreut, die zuletzt ſchwarzbraun werden. Das weiſſe Fleiſch ſchillert in der vollen Zeitigung ins Gelbe und iſt alsdann ſo zart, daß es ſich mit der Zunge zerdrücken läßt, es hat hinlänglich Saft und einen erhabenen, ſüß ſäuerlichen Geſchmack. Dieſer Apfel, deſſen volle Zeitigung um Weihnachten eintritt, hält ſich bis in den Juni und Auguſt des folgenden Jahres, verliert aber bis dahin an Feinheit des Geſchmackes. Er iſt faſt ausſchlieſſend zum friſchen Genuſſe beſtimmt, und Sickler nennt ihn den beſten ihm bekannten Apfel, was von einem ſo erfahrungsreichen Pomologen ſehr viel geſagt heißt; er bemerkt zugleich, daß dieſe Frucht auch der Kardinal genannt werde, und Chriſt nennt ihn,

wegen der Aehnlichkeit ſeines Geſchmackes mit Erdbeeren oder Ananas, den weiſſen Erdbeerapfel. Der Baum wächst ſehr freudig und trägt alle Jahre. Nach zwanzig Jahren ſteht er im Wachsthum ſtille und ſtirbt ab, wenn er gegen fünfzig Jahre ſtand. Er läßt ſich ſehr gut zu Zwergbäumen ziehen, auch ſteht er ſchön am Spaliere, weil ſich ſeine Aeſte ſelbſt an Hochſtämmen ſehr weit ausbreiten. Die Sommerſchoſſen werden lang, ſind wollig und von braunblauer Farbe, mit kleinen Punkten beſtreut. Das Tragholz wechſelt unordentlich. Die Blätter ſind groß, rauh und ſtark gezackt; auch die Blüthe iſt ſehr groß, auswendig roth geſtreift und inwendig ſtark roth. —

Man hat auch einen rothen Wintercalville, der gleichfalls den ſchätzbarſten Winteräpfeln beygezählt wird, und ſeiner Form nach zu den ſtumpfen Walzen, (Formtafel F.) gehört. Er hat eine dunkelrothe Farbe, die auf der Schattenſeite etwas bläſſer iſt, ſeine Zeitigung fällt in den Dezember, von wo an er bis in den Merz oder April dauert, nur muß er, was überhaupt bey allen Obſtarten, die ſich lange halten

fol-

ſollen, zu merken iſt, nicht zu frühzeitig vom Baume genommen werden, ſonſt wird er runzlicht, mehlig und geſchmacklos. — Wir übergehen andere Calvillarten, z. B. die geſtreiften, die Birncalvillen, u. a. m., und betrachten noch den weiſſen Sommercalville, auch weiſſer Erdbeerapfel genannt (*Calville blanche d'été*, 114). Dieſer Apfel iſt plattgedrückt und von mittelmäßiger Gröſſe, er gehört daher zu E. der Formtafel, oder zu den plattrunden Aepfeln. Die Blume ſteht ſehr tief und iſt mit ſtarken Höckern überwachſen, die der Frucht ein eckiges Anſehen geben. Die Farbe der dünnen Schale iſt weißgelb, mit hin und wieder laufenden lederfarbigen Streifen und Flecken, die dem Apfel, der etwas über drey Zolle breit und dritthalb Zolle hoch wird, ein ſchmutziges Anſehen geben. Das etwas gelbliche Fleiſch iſt zart und mürbe, und der eben nicht überflüſſige Saft weinſäuerlich. Zum friſchen Genuſſe hat er zwar nicht viel Anziehendes, er findet aber doch ſeine eigenen Liebhaber. Vorzüglich gut iſt er jedoch zum Welken und zu Compots. Der Baum wird ziemlich ſtark, trägt meiſt ein Jahr um das andere, und bildet mit ſei-

nen länglichen ſtarkgezackten und hellgrünen Blättern eine ſchöne, kugelförmige Krone.

Nicht übergehen dürfen wir hier den, durch Geſtalt und Wohlgeſchmack ſich gleich empfehlenden, geſtreiften Himbeerapfel (T. XXXVII. 115), den Herr Pfarrer Neidhart zu Adelmannsfelden, ein verdienter Pomologe unſerer Gegend, im Teutſchen Obſtgärtner bekannt gemacht hat. Er iſt, ſeines balſamiſchen Geſchmackes, ſeines lieblichen Ausſehens und ſeiner langen Dauer wegen, eine der edelſten Aepfelſorten. Seine gröſste Breite iſt unterhalb der Mitte, doch iſt er etwas höher als breit und daher ziemlich kegelförmig, nahe um die Blume wird er faltig und rippig; er erreicht über vier Zoll Höhe und iſt über vierthalb Zolle breit. Die Blume ſitzt tief, ſo wie auch der holzige Stiel, der aber ſehr weit über die Vertiefung hervorgeht. Im Herbſte hat dieſer Apfel, wenn er vom Baume genommen wird, auf der Schattenſeite eine weiſsgrüne Farbe und iſt auf der Sonnenſeite dunkelroth auf hellrothem Grunde geſtreift, wird aber im folgenden Jahre (denn dieſe Frucht hält ſich in einem guten Keller auf ſechszehn Monathe) auf der Schatten-

ſeite

T. XXXVII.

ſeite hochgelb, der rothe Grund auf der Sonnenſeite wird heller roth, und die Schale glänzend. Das Kernhaus iſt geräumig und offen, ſelten aber liegen geſunde Kerne in den Kernkammern. Das Fleiſch iſt, wenn der Apfel ſeine vollkommene Reife hat, gelblich, ſehr milde und von vortrefflichem Geſchmacke. Der Baum wird groß, und iſt ſehr fruchtbar und neigt ſeine fruchtbeladenen Zweige tief zur Erde nieder. Die Blätter ſind oft drey Zolle breit und vier Zolle lang, haben einen halb ſo langen, an der untern Seite ſtark gerötheten Stiel und ſind tief gezähnt.

Zu den niedlichen, ſchönen Aepfelſorten gehört auch der italieniſche weiſſe Rosmarinapfel (Mela di Rosmarino 116), der auch zu uns häufig aus dem ſüdlichen Tyrol und aus Italien gebracht wird, und ſeines Wohlgeſchmacks und ſeiner Dauer wegen, mehr angepflanzt zu werden verdiente. Der Rosmarinapfel wird dritthalb bis drey Zolle hoch und über zwey Zolle breit, er iſt faſt eyförmig und iſt etwas über die Mitte gegen den Stiel zu am dickſten; gegen die Blume läuft er etwas ſpitzig zu und gehört zu G. unſrer Formtafel. Die Blume ſitzt etwas tief in einer

engen Höhlung und iſt mit vielen Fältchen umgeben, ſie iſt geſchloſſen und hat lange, ſchmale, in die Höhe ſtehende Blättchen von grüner Farbe. Der lange, meiſt zarte Stiel ſteht in einer tiefen und engen, meiſt mit grauen Flecken beſetzten Höhle. Die ſehr zarte, glatte und glänzende Schale von weißgelber Farbe giebt dem Apfel das Anſehen, als ob er von Wachs geformt wäre. Selten hat die Sommerſeite ein leichtes Roth; an manchen Früchten bemerkt man Warzen wie an den Bors-dorfern. Das Fleiſch iſt weiß, zart und voll edeln, ſüſſen Saftes, daher iſt der Geſchmack ſehr gut, wenn gleich nicht ſehr gewürzhaft. Das weite, calvillenartige Kernhaus hat in ſeinen fünf Kammern bisweilen zwanzig, meiſt aber nur zehn ſehr ſpitzige, braune, zur Zeit der vol-len Reife losliegende Kerne. Der Apfel iſt ſo-wohl als Tafelobſt als auch zu jedem andern wirthſchaftlichen Gebrauche, wenn man ihn in Menge hat, zu empfehlen. — Von Botzen aus, woher er zu uns kommt, wird ein ſtarker Handel mit demſelben getrieben. Er wird im November eßbar und hält ſich bis gegen Oſtern in ſeiner vollkommenen Güte. Der Baum wird zwar nur

T. XXXVIII. 117
118
119

mittelmäßig ſtark, iſt aber ſehr fruchtbar. Es iſt ſonderbar, daß dieſe Aepfelſorte, ſo häufig ſie auch in Tyrol und Italien angepflanzt und von da in andere Länder verführt wird, dennoch in den Schriften der Pomologen nicht wohl angetroffen wird, doch machen der verdiente Chriſt und der würdige Sickler eine Ausnahme.

Eine angenehm ins Auge fallende Frucht, zu den plattrunden Aepfeln oder zu E. unſrer Formtafel gehörig, iſt auch der Vaterapfel oder Paternoſterapfel (T. XXXVIII. 117), von deutſchem Urſprunge, denn er iſt eigentlich am Rheine, in und um Braubach zu Hauſe, und den ausländiſchen Pomologen noch unbekannt. Er iſt von mittelmäßiger Gröſſe und am breiteſten gegen den Stiel hin, wo er ſich ganz glatt zurundet. Die Blume ſenkt ſich geräumlich und tief ein, ſie bildet einen kleinen Wall um ſich her und hat bisweilen kleine Falten und Erhöhungen. Auch der holzige und dicke, aber kurze Stiel ſteckt in einer Vertiefung und reicht kaum über dieſelbe hinaus. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt in der Zeitigung zitronengelb, und hat auf der Sommerſeite eine angenehme Röthe, die ſich ins

Gel-

Gelbe verliert, doch ſieht man auch hin und wieder noch röthere, bald längere oder kürzere Streifen wie Pinſelſtriche, auch ſieht man im Gelben hin und wieder kleine bräunliche Flecken. Er iſt über dritthalb Zolle hoch und etwas über drey Zolle breit. In den Kernkammern ſind keine Kerne vorhanden und unter zehn Früchten wird man keine einzige finden, die nur einen Kern hätte, ſondern ſtatt derſelben nur ſchwarze Punkte, was dieſen Apfel ſehr auszeichnet. Das Fleiſch iſt locker und mürbe, läßt ſich leicht ſchaben und ſchmilzt im Kauen. Der Saft iſt angenehm und ſäuerlich ſüß. Am beſten ſchmeckt er um Weihnachten, wo er den Kindern ſehr angenehm, aber, weil er bis dahin faſt alle Säure verliert, nicht ganz geſund iſt. Der Baum iſt ungemein ſchön belaubt, ſeine Aeſte ſtreben dicht aufwärts, er wird groß und trägt bald und ſtark. Den ſonderbaren Namen Paternoſterapfel ſoll dieſe Frucht von ihrer rundlichen Geſtalt haben, die den Kugeln an einem Roſenkranze ähnlich ſehen ſollen. Vater- oderVäterchenapfel, wie er am Rheine genannt wird, ſoll er darum heiſſen, weil ein hochbetagter Aeltervater, dem ſchon alle Zähne ausge-

gefallen waren, nur noch dieſen Apfel genieſſen konnte.

Als ein guter Tafelapfel, der unter den erſten Aepfeln im Jahre aufgeſtellt werden kann, da er im September, ja oft ſchon zu Ende Auguſts reift, wiewohl er auch, wenn er gut aufbewahrt wird, bis in den Merz dauert, iſt auch der Roſenapfel eigentlich der rothe Sommerroſenapfel (*Pomme roſe rouge d'été*, 118) ſehr geſchätzt. Roſenapfel heißt er theils deswegen, weil die um ſeine Blume ſich erhebenden Ecken die erſten von der Roſenknoſpe abſpringenden Blätter vorſtellen können (beſonders, wenn man eine ſtarke Einbildungskraft hat), theils aber wohl wegen ſeiner Lage, die er am Baume hat. Gewöhnlich iſt er ganz allein an ſeinem Aeſtchen und leidet, wegen ſeines ſehr kurzen Stieles, keinen andern neben ſich, daher verdrängt immer einer den andern, wenn ſie gröſſer werden, und weil er ſchön roth ausſieht, und um ſeinen Stiel von grünen Blättern beſchattet wird, ſo ähnelt ſeine Haltung einer noch am Stocke befindlichen Roſe, und der Baum ſcheint, zur Zeit der Reife ſeiner Früchte, mit lauter Roſenſträuchen geſchmückt zu

 ſeyn.

ſeyn. Es giebt zwar verſchiedene Roſenäpfel, denn Manger allein zählt neun Arten, und dieß mag daher kommen, weil es auch verſchiedene Arten von Roſen giebt und der Liebhaber ſeinen Apfel bald mit dieſer, bald mit jener Roſenart verglich, auch wohl der eine auf den Geruch, der andere auf den Geſchmack, der dritte auf die Geſtalt, wäre es auch nur in Abſicht auf die Blüthe, noch in der Knoſpe oder zur Zeit der Entfaltung, Rückſicht nahm. Unſer Roſenapfel wird mittelmäßig groß, nemlich dritthalb Zolle hoch und drey Zolle breit, und iſt meiſt hellroth, einige weißlichte Streifen ausgenommen, die im Liegen ſchön gelb werden. Die Blume zieht ſich ſehr ins Tiefe und das Loch derſelben zieht ſich bis in das, wie ein aufgerichtetes Herz geformte Kernhaus, wie bey den Calvillen oder Erdbeeräpfeln, hinab. Das anfangs derbe Fleiſch wird mit der Zeit immer milder, und hat zwar nicht überflüſſigen, aber angenehm ſüß ſäuerlichen Saft. Der Baum erreicht eine etwas mehr als mittelmäßige Stärke und iſt ziemlich tragbar.

Wir kommen nun zu einer ſehr vorzüglichen und mit Recht allgemein geſchätzten Aepfelſorte,

die ſehr viele Abarten zählt, nemlich zu den Reinetten, von welchen Sickler allein zwey und zwanzig aufzählt; wir können indeſſen nur einige derſelben anführen. Der Name Reinette kommt von Reine, Königin, her, und deutet auf den groſſen Vorzug, den dieſe Aepfelart vor vielen, ja den meiſten Arten ihres Geſchlechtes hat. Sie iſt, wie ſchon der Name bezeugt, ihrem Urſprunge nach, franzöſiſch, wird aber in Deutſchland, England, Holland ꝛc. mit dem beſten Erfolge angepflanzt. Der Reinettenbaum wird bey uns, unter allen den Bäumen, die aus Frankreich ſtammen, am ſtärkſten, aber doch nicht ſo ſtark, wie unſere urſprünglich deutſchen Arten. Man erkennt ihn durchgängig, bey ſeinen vielen Sorten, an ſeinem Wuchſe, vorzüglich an ſeinen groſſen, dunkelgrünen und rauhen Blättern. Er treibt lange und ſtarke Sommerſchoſſen, die braun und mit weiſſen Punkten verſehen ſind, die Fruchtaugen ſind glatt. Die Blüthe iſt groß, auſſen und innen roth, hat ſehr viele Aehnlichkeit mit den Heckenroſen und verbreitet einen ſtarken, angenehmen Geruch.

Die Muskateller-Reinette (*Reinette musquée* 119) iſt ein vortrefflicher Tafelapfel, der zwar nicht beſonders groß, aber von erhabenem, muskatellerhaftem Geſchmacke iſt. Er erreicht eine Höhe von ungefähr zwey und eine Breite von dritthalb Zollen. Die Blume befindet ſich auf einer Art ſtumpfer Spitze in einer kleinen Vertieſung; ihr kleiner, ziemlich verwachſener Stern hat einige kleine Falten um ſich her. Die Oeffnung derſelben iſt ſehr tief, etwas weitläuftiger iſt die Vertiefung, in welcher der nicht ſehr lange, dünne und holzige Stiel ſteckt. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt beym Abnehmen hellgrün, wird aber auf dem Lager gelbgrün, ja ganz gelb. Auf der Sommerſeite verliert ſich das Gelbe ins Rothe, in welchem ſich dicke, hell und dunkelrothe Striche, bisweilen auch zarte Punkte eingeſprengt befinden, auch hat er hie und da rauhe Holzflecken, wie die bekannte graue Reinette; das am Stiele breite Kernhaus läuft gegen die Blume ausgeſchweift ſpitzig zu. In den geräumigen, hohen und verſchloſſenen Kernkammern liegen platte, mit einer aufgeſetzten Spitze verſehene Kerne. Das Fleiſch iſt feſt, zart, hinlänglich ſaftig und

von

T. XXXIX.

von Farbe grünlich, vorzüglich unter der Schale, gegen die Mitte hin wird es weiß. Dieſer Apfel zeitiget im November und hält ſich bis in den May, ja Chriſt behauptet von ihm, daß er ein volles Jahr dauere, beſonders, wenn er an Hochſtämmen gezogen wird, die von Zwergbäumen halten ſich kaum halb ſo lange. Der Baum iſt wegen ſeiner jährlichen und auſſerordentlichen Fruchtbarkeit höchſt empfehlenswerth, er iſt ſchon an ſeinen Blättern ſehr kennbar, die gegen die gewöhnliche Regel, mit einer längern Spitze von ihrer größten Breite nach dem langen Stiele zu laufen und oft dreymal ſo lang als breit ſind.

Auſſer der bekannten Goldreinette des Du Hamels, mit ihrer bräunlich gelben, ſtark punktirten Schale und weißgelbem zartem Fleiſche von überaus würzhaftem und weinartigem Geſchmacke, gehört auch die glatte gelbe Reinette, (*Reinette jaune*, T. XXXIX. 120), die wohl den Namen Goldreinette noch mehr als die eben erwähnte verdienen möchte, zu den vorzüglichſten Reinettenſorten. Sie gehört zu E. der Formtafel, oder zu den glattrunden Aepfeln, und erlangt etwa zwey Zoll Breite. Die Blume ſitzt tief ein-

geſenkt, ihre Oeffnung wird zwar vom Sterne etwas bedeckt, iſt aber inwendig geräumig und tief, auch der kurze, holzige und dünne Stiel ſteckt in einer geräumigen Vertiefung. Dieſer Apfel iſt, wenn er vom Baume genommen wird, grüngelb, er wird aber auf dem Lager ſehr ſchön zitronengelb und auf der Sommerſeite matt geröthet. Im Gelben hat er viele kleine graue Pünktchen, die im Röthlichen rothbraun werden und öfters ſtrichartig über einander ſitzen; um den Stiel hat er öfters eine graubraune Lederfarbe. Unter der glatten und dünnen Schale liegt ein weißgelbes zartes, ſehr ſaftiges Fleiſch von angenehmem, würzhaftem und ſtärkendem Geſchmacke. Das kleine und unten breite, gegen die Blume ſpitzige Kernhaus hat in ſeinen geräumigen Kammern kleine, faſt dreyeckigte, gerade aus zugeſpitzte Kerne. Dieſe Reinette zeitigt um Weihnachten, hält ſich aber faſt ein volles Jahr und iſt nicht uur ein ſehr vortrefflicher Tafelapfel, ſondern kann auch, wenn man ſie in Menge hat, zu Compots, Schnitzen ꝛc. ſehr gut verwendet werden. Beliebt und geſchätzt ſind auch noch von der Reinettenart, die unvergleichliche Reinette,

nette, ein etwas kleiner, faſt runder grüner Apfel von vortrefflichem Geſchmacke, der ſich länger als ein Jahr in ſeiner ganzen Kraft erhält; die getüpfelte Reinette, meiſt roth mit weiſſen Punkten beſät; die Sternreinette, deren Blume eine Sternform hat; die grüne, auch holländiſche Reinette, etwas gröſſer und länglichter als die Goldreinette; die Glasreinette gelblich grün, auf der Sonnenſeite roth mit glatter faſt durchſichtiger Schale; die Charakterreinette, wegen ihrer, Charakter- und Schriftzeichen ähnlichen, Striche auf der Schale; der rothe und graue Kurzſtiel ꝛc.

So vortreffliche Aepfelſorten auch Frankreich aufweiſen und ſo ſehr es auf ſeine Calvillen und Reinetten ſtolz ſeyn mag, ſo dürfen dennoch wir Deutſchen weder beſchämt noch unzufrieden zurückſtehen, dann auch uns hat die gütige Vorſehung ein höchſt ſchätzbares und eigenes Kleinod angewieſen, nemlich den Borsdorfer-Apfel, der, in ſeinen verſchiedenen Abarten, ſowohl an Schönheit als Geſchmack und Haltbarkeit mit jeder Sorte des Auslandes wetteifert. — Der Urſprung des Namens Borſtorfer oder Borsdorfer

wird

wird verſchieden abgeleitet. Die meiſten Stimmen ſind für die Ableitung von Borsdorf, einem Dorfe in Churſachſen, wo dieſer Apfel vorzüglich gebaut wird. Da nun aber ein Borsdorf in der Nähe von Leipzig, ein anderes bey Meiſſen liegt, und an beyden Orten der Bau dieſer Obſtſorte gleich ſtark betrieben wird, ſo bleibt es unentſchieden, welchem von beyden die Ehre gebühre, dieſem Apfel den Namen gegeben zu haben; gezwungener ſcheint die Ableitung von Borſt oder Bruſt, nach welcher der Borſtorfer eigentlich Bruſtapfel hieſſe, weil er als der Bruſt ſehr zuträglich gehalten werde; andere wollen dieſen Namen von Berſten herleiten, weil dieſer Apfel, wenn er auf dem Ofen gebraten wird, ſehr leicht zerberſtet oder zerplaꜩt und ſein Eingeweide mit einem Geräuſche ausſchüttet, das ein anderer Apfel nicht leicht machen wird. — Den deutſchen Urſprung dieſer Frucht beweist nicht nur der Name und das Alter deſſelben, da er ſchon längſt in Deutſchland bekannt war, ehe man noch etwas von ausländiſchen Obſtſorten wußte, ſondern auch der Umſtand, daß er in wärmern und ſüdlichen Ländern gar nicht fortkommt, und ſeine Früchte

aus

aus Deutſchland nach Frankreich, Italien, England, Polen, Rußland ꝛc. verführt werden. Unwillig darüber, daß er ihre Pflege und ihren Boden nicht annehmen will, nennen ihn daher die Franzoſen *Reinette batarde*, oder den Baſtard der Reinetten. Der Baum des Borsdorfer=Apfels wird ſehr groß und hängt ſeine Aeſte, weil die äuſſern Zweige ſehr ſchwank ſind, bis auf die Erde herab. Er kann gegen dreyhundert Jahre alt werden, und entſchädigt dadurch mehr als reichlich für ſein anfänglich langſames Wachsthum, denn es können wohl zehn Jahre nach der Pfropfzeit hingehen, ehe er zu tragen anfängt. Aber deſto ergiebiger iſt er in der Folge, beſonders von ſeinem zwanzigſten Jahre an, wo er ſeine höchſte Vollkommenheit erreicht; denn man hat Beyſpiele, daß man auf zwölf Scheffel von einem einzigen Baume einerntete. An Spaliere taugt er nicht, theils wegen ſeiner ſpäten Fruchtbarkeit, theils weil er Freyheit und Luft über alles liebt, daher werden auch die Aepfel von Spalierbäumen bey weitem nicht ſo ſchmackhaft als die von Hochſtämmen. — Der eigene gute Geſchmack des Borſtorfers iſt allgemein bekannt, nur iſt zu

bemerken, daß wer beym Einkaufe nur auf die Gröſſe und auf die ſchöne, glatte Auſſenſeite ſieht, eben nicht die beſten und haltbarſten wählt. Denn man hat die Bemerkung gemacht, daß die von mittlerer Gröſſe die ſchmackhafteſten ſind; auch haben ſich diejenigen, welche Warzen, oder an manchen Stellen rauhe Flecken haben, als die wohlſchmeckendſten und haltbarſten bewährt.

Unſere Abbildungen zeigen uns zuerſt den ſchwarzen Borsdorfer (121), der ſeiner Geſtalt nach zu E. der Formtafel, zu den plattrunden Aepfeln gehört. Die Blume ſitzt flach in einer kaum merklichen Vertiefung, etwas tiefer ſteckt der dünne, holzige und kurze Stiel. Der Apfel wird etwa anderthalb Zoll hoch und zwey Zoll breit. Auf der Sommerſeite iſt ſeine etwas dicke Schale ſchwarzbraun, auf der andern Seite rothbraun; das kleine Kernhaus ſteht mehr nach der Blume als gegen den Stiel, und iſt gegen dieſen ſpitzig, gegen jene rund, die Kernkammern ſind geräumlich und die Kerne haben faſt zwey Spitzen. Das Fleiſch iſt weißgrün, aber an vielen Stellen, und zwar meiſt unter der Schale, roth. Der Geſchmack iſt miſpelartig und zitronen-

ſäuerlich. Er reift im Dezember und hält ſich bis in den April, allein er wird mehr wegen der Seltenheit, als wegen des Wohlgeſchmackes und der Nutzbarkeit gezogen. Er wird auch hin und wieder ſchwarzer Apfel, Kohlapfel und Zigeunerapfel genannt.

Doch wir wenden uns nun zu dem Könige der deutſchen Aepfel, zu dem, auch uns aus Tyrol ſo willkommenen, Winter-Borsdorfer-Apfel (*Reinette de Misnie*, *R. batarde*, 122). Freundlich ladet er ein durch ſeine ſchöne Röthe auf der Sommerſeite und durch ſein glänzendes Gelb auf der andern Seite, wodurch er ſo zierlich wie von Wachs geformt erſcheint, und ſowohl auf ſeinem ſich weit ausbreitenden Baume, als auch auf der Obſtſchale dem Auge den reitzendſten Anblick gewährt. — Sein Nutzen iſt allgemein, denn er bietet nicht nur eine liebliche Tafelfrucht und behagt faſt jedem Gaumen, während viele Obſtfreunde, die manchen Parfüm, der auf dieſes oder jenes Gewürz hinſpielt, nicht lieben, deswegen die beſten andern Obſtſorten unberührt laſſen, ſondern er liefert auch den beſten kräftigſten Obſtwein, der oft gutem Traubenweine gleichkommt,

auch iſt er zum Trocknen und zu Schnitzen ſehr trefflich, und wer weiß es nicht, wie angenehm er gekocht oder gedämpft ſchmeckt, und wie er den Kranken erquickt! — Um ihn zu welken hat man hie und da eine eigene Methode. Man ſchält nemlich zuerſt den Apfel und ſtößt mit einem Eiſen, das wie ein Hackſtöſſer ausſieht, doch rundsherum geſchloſſen und ſcharf geſchliffen iſt, den ſogenannten Krips heraus, reiht dann die ausgehöhlten Aepfel an zarte Stäbchen, und hängt ſie am Ofen auf. Ob man ihnen übrigens durch das Herausſtoſſen des Krips nicht gerade viel Kräftiges und Schmackhaftes entzieht, iſt erſt noch die Frage. — Der Baum dieſer köſtlichen Aepfelſorte zeichnet ſich durch ſeine zur Erde hängenden Zweige, die ihm die Geſtalt einer groſſen Kugel geben, ſo wie durch ſeine ziegelrothen, kurzen, punktirten, beſtäubt und ſchimmlicht ausſehenden Sommerſchoſſen, und durch die ovalen, oben dunkelgrünen, ſehr glänzenden und unten blaßgrünen Blätter aus, die ziemlich weit auseinander ſitzen, und meiſtens oval und am Ende etwas ſtumpf oder rund ſind, was man ſonſt an keinem Apfellaube findet. Seine faſt kugelrunde

Blüthe öffnet ſich meiſtentheils nur halb, iſt von auſſerordentlicher Röthe, und erſcheint erſt, wenn die übrigen Apfelbäume ſchon meiſt verblühet haben, weswegen ſie auch von Froſt und Witterung wenig oder gar nichts leidet.

Eine vortreffliche Frucht, zwar nicht durch Gröſſe, aber durch Wohlgeſchmack und Dauerhaftigkeit ausgezeichnet, iſt der Gold-Pipping (*Pepin doré*, the golden Pepin, 123), deſſen Vaterland England iſt, und der gleichfalls zu E. oder den plattrunden Aepfeln gehört. Wir reihen ihn, wegen ſeiner Güte, ſogleich au unſern Borsdorfer, dem er auch an Gröſſe ziemlich gleich, nur etwas länglicher iſt. Seine dünne Schale iſt glatt und wird im Liegen ganz goldgelb, bisweilen iſt er auf der Sommerſeite etwas geröthet und mit Punkten beſtreut, auch hat er bisweilen ein etwas rauhes Anſehen. Das Fleiſch iſt feſt, zart und an Farbe etwas gelblich; es ſchmeckt ſehr würzhaft und erhaben ſüß. Der Baum wird mittelmäßig groß, wächst geſchwinde und überaus willig, denn er fängt ſchon im dritten Jahre nach der Pfropfung an, Früchte zu tragen und hängt dann faſt alle Jahre gedrängt voll. Auch läßt er

ſich ſehr gut zu Zwergbäumen ziehen. Seine Blüthe iſt inwendig ſtark roth, auswendig weiß und roth geſtreift, und öffnet ſich, wie bey dem Borsdorfer, ebenfalls nur halb.

Sehr empfehlenswerth iſt auch der geſtreifte Winterſüßapfel (*Parmin d'hyver rayé*, T. XL. 124), den man zu H. der Formtafel, zu den abgeſtumpft ſpitzigen Aepfeln rechnet. Seine größte Breite fällt etwas unter die Mitte und beträgt etwas über drey Zoll, die Höhe aber dritthalb Zoll. Die Blume ſitzt in einer ziemlichen Vertiefung, und um dieſelbe ſind mehrere Falten, die die Frucht einem Erdbeerapfel ähnlich machen. Der Stiel hebt ſich kaum merklich aus ſeiner Vertiefung, daher ſitzt die Frucht ſehr nahe am Zweige an. Die dünne Schale hat eine zitronengelbe Grundfarbe, in welcher ſich auf der Sommerſeite viele karmeſinrothe Streifen und Punkte zeigen, welche dem Apfel ein ſehr freundliches Anſehen geben. Das ſehr breite Kernhaus iſt gegen die Blume zu ſpitzig. Das etwas gelbe und milde Fleiſch hat hinlänglich Saft von zuckerſüſſem, angenehmem Geſchmacke. Der Apfel wird um Weihnachten eßbar und hält ſich bis Oſtern; wer

T. XL.

17 T.

die Süſſigkeit liebt, wird ihn gern eſſen, ſonſt iſt er hauptſächlich auf Kuchen zu gebrauchen, weil eben ſeine Süſſigkeit den Zucker ſparen hilft. Hirſchfeld nennt dieſe Frucht den Königsapfel; allein wir kennen unter dieſem Namen eine weit vorzüglichere Sorte, die wir unſern Leſern darſtellen. Es iſt dieß der engliſche Königsapfel (*Pomme royale d'Angleterre*, 125), der zu den größten und ſchönſten Aepfeln gehört, die man kennt. Er gehört gleichfalls zu H. der Formtafel und iſt etwas unter der Hälfte ſeiner Höhe gegen den Stiel zu am breiteſten; gegen die Blume, die ziemlich tief ſitzt, nimmt er immer mehr ab und endigt ziemlich ſtumpf. Der dünne holzige Stiel ſteckt in einer geräumigen Höhlung und geht kaum über dieſelbe heraus. Der Apfel iſt breiter als hoch, ob er gleich länglich zu ſeyn ſcheint, denn ſeine Breite mißt an vierthalb Zoll, während er kaum drey Zoll hoch iſt. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt in der Zeitigung zitronengelb und hat ſehr viele, ungleich zerſtreute, ſchwarzbraune Punkte. Das unten breite, gegen die Blume ſpitzige Kernhaus hat geräumige Kammern, worin kaffebraune, lange und gerade aus zuge-

ſpitzte Kerne liegen. Das weiſſe, zarte, jedoch feſte Fleiſch hat einen weinſäuerlichen, ſüſſen, und ſehr angenehmen Geſchmack. In guten Kellern läßt ſich dieſe Frucht, die im Dezember eßbar wird, ein volles Jahr aufbewahren, ohne daß ſie an Geſchmack und Anſehen verliert. Wenn auch dieſer engliſche Königsapfel zum friſchen Genuſſe nicht jedermann gleich behagt, ſo taugt er deſto beſſer zum Küchengebrauche, und wenn gegen den Sommer hin die beſſern Sorten ausgegangen ſind, ſo prangt man doch noch gerne mit ihm auf der Tafel.

Ein ſchöner, ziemlich groſſer Winterapfel iſt auch der Zitronenapfel (T. XLI. 126), der zu den abgeſtumpft ſpitzig kegelförmigen Aepfeln gehört. Er iſt etwas unterhalb der Mitte ſeiner Länge am breiteſten, nimmt von da gegen die Blume hin ſtark ab, läuft kegelförmig ſpitzig zu und bildet oben eine kleine unebene Platte, auf welcher ſich die Blume mäßig tief, oder auch nur flach einſenkt. Viele Aepfel dieſer Sorte, beſonders die kleinern, endigen indeſſen öfters wie Spitzäpfel. Um die Oeffnung der Blume laufen mehrere Falten, die jedoch keine Ungleichheiten ver-

T. XLI.
126
127
128

veranlaſſen, ſondern ſo ſanft hinlaufen, daß die ſchöne Wölbung der Frucht gar nicht verdorben wird. Der holzige, ſtarke, tief in einer roſtfarbenen Höhlung ſteckende Stiel ragt kaum über die Frucht heraus. Die Farbe iſt vom Baume weg ein grünliches Hellgelb, das ſich auf dem Lager in ein ſchönes, bald lichteres, bald dunkleres Zitronengelb verwandelt. Freyhängende Früchte haben auf der Sonnenſeite einen bald ſchwächern, bald ſtärkern Anflug von Röthe. Auf der Schattenſeite ſcheint ein weiſſes Frieſel gleichſam in der gelben Schale zu ſtecken, das bisweilen, jedoch ſelten, einen grauen, und noch ſeltener einen ſchwärzlichen, einem zarten Pulverkörnchen nicht unähnlichen Stich hat. Gegen die Blume hin zeigt ſich gewöhnlich ein Roſtanflug, der ſich aber meiſt nur in Punkten, nie in Flecken oder Strichen zeigt. An manchen Früchten bemerkt man lederfarbe Warzen, und an manchen, jedoch etwas ſeltener, graue, einer Stielhöhle ähnliche Vertiefungen. Auſſerdem hat die Schale ein ſehr reines, ſchönes und ſpiegelglattes Anſehen, nur wenn die Frucht zu früh vom Baume genommen wurde, wird ſie bald runzlicht. Das Kernhaus

iſt unten breit, nach den Seiten ausgeſchweiſt und ſchließt ſich ſpitzig dicht unter der Blume, die geräumigen, meiſt offenen Kernkammern ſind bey manchen Früchten mit Schimmel angefüllt; die Kerne ſind ſtark und vollkommen, aber nicht häufig. Das Fleiſch iſt gelblich, locker, milde, aber nicht ſehr ſaftig, jedoch von angenehmem, ſäuerlichem Geſchmacke. Der Zitronenapfel reift im November und hält ſich bis in den April; er gehört zu den ſehr guten Sorten, die zum wirthſchaftlichen Gebrauche verwendet werden.

Unter den edlern Aepfelſorten iſt zwar der Apisapfel (*Pomme d'Apis*, 127) eine der kleinſten, aber von ſehr zartem Geſchmacke. Er iſt einem kleinen Borsdorfer nicht unähnlich, aber mehr platt gedrückt, faſt zwiebelförmig, und gehört daher zu E. unſerer Formtafel. Er hat eine glatte, glänzende, zarte Schale, iſt auf der einen Seite dunkelroth, auf der andern grün, was aber zur Zeit der Reife auf dem Lager ſchön weißgelb wird. Er erreicht höchſtens anderthalb Zoll Höhe und zwey Zoll Breite. Sein Fleiſch iſt feſt, jedoch zart, hat zwar nicht überflüſſig Saft, aber einen ſüſſen, dem Borsdorfer ähnlichen, vortreff-

lichen Geſchmack. Er zeitigt im Dezember und hält ſich, nach Sickler, bis wieder Aepfel reif werden; man muß ihn aber faſt unter allen Aepfeln am ſpäteſten abnehmen. Dieſer Apfel wird in Frankreich, vorzüglich aber in der Schweiz ſehr häufig gebaut, und ſoll unter allen bekannten Sorten die älteſte ſeyn, weil ihn Appius Claudius ſchon 450 Jahre vor Chriſti Geburt nach Rom gebracht, und dadurch den Namen malum Appium, der appiſche Apfel, veranlaßt haben ſoll. Allein andere Pomologen bezweifeln dieſe Angabe und ſagen: man habe dieſe Frucht als einen wilden Apfel in den Wäldern bey Apis gefunden; nur Schade, daß man in der ganzen Welt keinen Ort und keine Waldung findet, die dieſen Namen führten. Andre denken deswegen, wiewohl vielleicht eben ſo unſicher, an die egyptiſche Gottheit Apis. — Der Baum iſt mittelmäßig groß und trägt, wie der Borsdorfer, erſt zehn Jahre nach dem Pfropfen, wird aber hernach ſo fruchtbar, daß ſeine traubenartig ſich zuſammendrängenden Früchte die Zweige tief niederbeugen. Jedoch trägt er nicht alle Jahre, ſondern er wechſelt ein Jahr ums andere. — Etwas ſonderbar geſtaltet

aber ſehr empfehlenswerth für die Wirthſchaft und zum Küchengebrauche iſt der *groſſe rothe Eckapfel* (128). Man findet ihn oft an einem und demſelben Baume in zweyerley Geſtalten, denn viele gleichen einer langen Walze, haben ihre größte Dicke in der Mitte, nehmen nach oben und unten gewaltſam ab, und enden ſowohl an der Blume als am Stiele mit einer platten, ziemlich breiten Fläche. Die meiſten haben jedoch eine ſtumpfkegelförmige Geſtalt, ſind unten nach dem Stiele zu am breiteſten, und wölben ſich platt und breit nach demſelben zu; gegen die Blume hin nehmen ſie ſtark ab, und enden mit einer weit ſchmälern Fläche als am Stiele. Der Eckapfel gehört daher zu den *ſtumpfen* Kegeln, und wird ſechs Zolle breit und fünf Zolle hoch; doch tritt bey den mehr Walzenförmigen das umgekehrte Verhältniß ein, ſo daß ſie ſechs Zolle hoch und fünf Zolle breit ſind. Die groſſe, langblättrige, mit graugrüner Wolle überzogene Blume ſitzt ſehr tief, in einer ſtarkgerippten Einſenkung. Dieſe Rippen, welche den Apfel ſehr eckig und höckerig machen, laufen bis an die Stielhöhle hinab, und drängen ſich bisweilen ſo hervor, daß die ganze Form ver-

4

ſchoben wird. Die ſehr fettige Schale iſt weiß- oder grüngelb, ſtark beſonnte Früchte werden oft faſt über zwey Drittel von der Blume bis zum Stiele mit einem ſo brennenden Roth überzogen, daß ſie, wenn man ſie abreibt, wie der ſchönſte Lack glänzen. Andre Früchte ſind dagegen roth und gelb geſtreift, und ſelbſt beſchattete Eckäpfel haben einen Anflug von Röthe. Das Fleiſch iſt grüngelb, körnig, feſt und dicht, der Geſchmack nicht unangenehm ſüßſauer, aber ohne Feinheit und Würze, daher er ſich nur als Küchenfrucht empfiehlt, aber zum Welken vortrefflich iſt. Bey uns bringt man ihn unter dem Namen Backapfel zu Markte; er wird im Dezember eßbar und hält ſich bis in den Sommer.

Sehr dienlich zum wirthſchaftlichen Gebrauche iſt auch der, in unſerer Gegend bekannte und geſchätzte Rubinerapfel (T. XLII. 129), der, wenn er einige Zeitlang auf dem Lager ſich befand, einem Borsdorfer ſehr ähnlich ſieht, von dem er ſich nur durch die Farbe unterſcheidet. In Anſehung ſeines Fleiſches iſt er den Reinetten ähnlich. Wir verweiſen ihn, weil er nur um weniges breiter als hoch iſt, ebenfalls zu den

plattrunden Aepfeln. Die Blume iſt klein, der Stern verſchließt die trichterförmige, enge und tiefe Oeffnung derſelben. Auch der Stiel ſitzt in einer trichterförmigen Vertiefung, iſt holzig und dünne, und iſt faſt halb ſo lang als die Frucht ſelbſt. Die Grundfarbe iſt in ſeiner Zeitigung zitronengelb, und auf der Sommerſeite hell und braunroth. Um die Blume herum iſt er meiſt etwas ledergrau, was in groben Strichen oft auch im Gelben bemerklich iſt. Das Fleiſch iſt weiß und ziemlich feſt, mäßig ſaftig, aber ohne erhabenen Geſchmack. Er zeitigt im November und hält ſich bis in den Merz, wird aber meiſt zu Compots, zum Welken und Dörren gebraucht.

Ein vortrefflicher Apfel iſt auch der **Taubenapfel** (Pigeon), von mittelmäßiger Gröſſe und etwas ſpitz mit langem Stiele, roſenroth und bläulicht ſchillernd, daher er wahrſcheinlich von ſeiner Aehnlichkeit mit dem ſchillernden Halſe der Tauben ſeinen Namen hat. Sein Fleiſch iſt zart, ſehr mürbe, unter der Schale bisweilen röthlich, übrigens ſehr weiß, von ſehr feinem Geſchmacke und voll eines angenehm ſäuerlichen Saftes. Das Kernhaus oder Samenbehältniß

dieſes Apfels hat nur vier Fächer, während alle übrigen Aepfelſorten fünffächrige Samenbehältniſſe haben. Er wird um Weihnachten eßbar und hält ſich bis in den April; bisweilen findet man an einem Stiele vier bis fünf Früchte. Dieſem Taubenapfel iſt der Bohnenapfel (130) ſehr ähnlich, von welchem man zwey Sorten, den rheiniſchen und den groſſen, hier abgebildeten, kennt. Der rheiniſche gleicht, wie geſagt, dem Taubenapfel, und ſieht ſehr ſanft und freundlich aus. Er wird gegen drey Zolle hoch und nicht viel weniger breit; unter der Mitte nach dem Stiele hin iſt er am breiteſten, und kann ungefähr zu D. der Formtafel, zu den langen Walzen gerechnet werden. Die Grundfarbe in der Zeitigung iſt grüngelb, aber der gröſſere Theil der Oberfläche iſt roth verwaſchen, mit ſtärkern rothen Streifen oder Flecken, auch zeigen ſich faſt überall ſtarke, ſchwarzbraune Punkte oder Roſtflecken. Das grünlichweiſſe feſte Fleiſch gleicht an Saft und Geſchmack dem Borſtorfer ſehr viel. Er zeitigt am beſten im Januar und hält ſich bis gegen den Herbſt. Er wetteifert mit den beſten Tafeläpfeln, iſt aber auch zum Kochen vortrefflich.

Gedörrt liefert er weißgelbe, köſtliche Schnitze, womit zu Frankfurt und am Rheine ein ziemlicher Handel getrieben wird. Unſer groſſer Bohnenapfel (130) gehört ebenfalls, ſowohl wegen ſeiner Güte für die Tafel und jeden wirthſchaftlichen Gebrauch, als auch wegen ſeiner Dauerhaftigkeit, in den erſten Rang der Aepfel, und iſt deutſchen Urſprungs. Seine Geſtalt iſt angenehm und die Grundfarbe der dünnen Schale gelb, über welches ſich an der Sommerſeite viel rothe Flecken, Striche und Pünktchen verbreiten; auf der Winterſeite findet man meiſt auch graue Punkte. Er iſt etwas gröſſer als der rheiniſche Bohnenapfel, ſein Fleiſch iſt feſt, weiß und zart, hinlänglich ſaftig, von eben ſo trefflichem Geſchmacke und eben ſo anwendbar, wie dieſer. Er iſt in der Gegend von Ems, Wiesbaden ꝛc. zu Hauſe, und macht dort einen bedeutenden Handelszweig aus.

Weder durch äuſſere Schönheit, noch durch beſondern Wohlgeſchmack und Dauerhaftigkeit empfiehlt ſich der Feigenapfel (*Pomme figue*, Fig Apple, 131); dennoch dürfen wir ihn hier, ſeiner Sonderbarkeit wegen, nicht übergehen. Man nennt

nennt ihn auch den Apfel ohne Blüthe und Kern, und eben deswegen, nicht weil er an Farbe oder Geſtalt und Geſchmack Aehnlichkeit mit einer Feige hat, ſondern weil man auch an der Feige keine eigentliche Blüthe vor der Frucht ſieht, Feigen⸗ apfel. Allein dieſe Benennung iſt ganz unrich⸗ tig; denn einmal iſt, wie unſre Leſer aus der all⸗ gemeinen Einleitung in die Pflanzenkunde ſich er⸗ innern, und wie wir zu ſeiner Zeit noch deutlicher darlegen werden, die Feige nicht ſowohl eine Frucht, als eine Blüthenhülle, oder ein Frucht⸗ und Blütheboden, in deſſen Innern die Blüthen⸗ theile und die Samen liegen, und dann blüht der Feigenapfelbaum, wie jeder andere Apfelbaum. Das Eigene bey dem Baue der Blüthen dieſes Baumes beſteht blos darinn, daß dem Kelche mit ſeinen Staubfäden, ohne Staubweg, die fünf Blumen⸗ oder Kronenblätter, welche bey andern Apfelblüthen die Staubfäden einſchlieſſen und be⸗ decken, und die Herder ſo ſchön das Brautbette nennt, fehlen, und daß dieſer Blüthe alle äuſſere Schönheit mangelt. Wollte man einem andern Apfelblüthenſtrauſſe dieſe Kronenblätter ausrau⸗ fen, ſo hätte man genau die Blüthe des Feigen⸗

apfels. Der Apfel ſelbſt gehört zu den kleinern Sorten, und gehört zu E. oder den plattrunden Aepfeln, hie und da ſieht man einige, die etwas mehr länglich zu ſeyn ſcheinen. Die Blume ſitzt in der Mitte einiger kleinen Erhöhungen, die über den ganzen Apfel hinlaufen und ihn etwas eckig machen. Die Grundfarbe der dünnen Schale iſt grüngelb, auf der Sommerſeite oft etwas braunröthlich. Das Kernhaus iſt länglich, die Kernkammern ſind ganz unordentlich verwachſen, einige groß und offen, andere klein und verſchloſſen; auf dem Grunde derſelben bemerkt man einige kleine braune Punkte, die nur durch das Vergröſſerungsglas als kleine längliche, unvollkommene Kerne erſcheinen. Das zarte, weiſſe Fleiſch hat einen ſüßlichen, etwas faden Geſchmack, es hält ſich aber nicht lange und wird dann pilzig. Er reift ſchon in der Mitte des Auguſts, und gedeiht auch dann, wenn alle andern Blüthen erfroren und ſonſt kein Apfel zu ſehen iſt.

Unter den Aepfeln zum wirthſchaftlichen Gebrauche zeichnen ſich auch die Schlotteräpfel, oder Raſſeläpfel (*Pomme ſonante*) aus, in der Volksſprache unſrer Gegend Klepperer genannt.

T. XLIII.

4

Sie haben ihren Namen davon, daß ihre Kerne in dem groſſen, gewölbten Kernhauſe zur Zeit der Reife los liegen und ſchlottern, wenn man den Apfel ſchüttelt. Wir haben die ſchönſte Sorte derſelben, den rothgeſtreiften Schlotterapfel (Tab. XLIII. 132), vor uns liegen. Er gehört zu den groſſen Aepfeln, iſt etwas lang und hochausſehend, mitunter etwas walzenförmig, und wird oft vier Zolle lang und beynahe drey Zolle breit. Am breiteſten iſt er gegen den Stiel hin, wo er ſich kurz zurundet; nach oben läuft er etwas ſpitziger zu, und iſt meiſt auf einer Seite etwas höher als auf der andern. Uebrigens iſt dieſer Apfel in ſeiner Geſtalt ziemlich veränderlich, indem ein und derſelbe Baum öfters ziemlich runde, längliche und mit rippenartigen Erhabenheiten verſehene Früchte trägt. Der dünne Stiel ſitzt ſehr tief, die kleine Blume dagegen bald flächer bald tiefer. Die Schale iſt fein und glänzend, und ihre Grundfarbe am Baume hellgrün, im Liegen wird ſie zitronengelb, jedoch ſtets mit etwas Grün vermiſcht. Auf der Sommerſeite iſt dieſe Frucht über die Hälfte, öfters rund herum, mit einer ſchönen rothen Farbe, ſtreifen- und

flammenartig bedeckt, und dabey bald ſtark bald fein von demſelben Rothe punktirt. Auf der Schattenſeite ſieht man im Gelben nur rothe Flämmchen und Pünktchen. Dieſer Apfel hat einen ſäuerlichen angenehmen Geruch, ſein Fleiſch iſt weiß, markig, angenehm ſäuerlichſüß und würzhaft, und für die Küche und zu anderm ökonomiſchem Gebrauche ſehr ſchätzbar. Er zeitigt zu Anfang Septembers und hält ſich jedoch nur drey bis vier Wochen.

Einladend durch ſeine liebliche Farbe, und ſeine zart und weich wie Seide anzufühlende Schale, iſt das rothe Seidenhemdchen (133), das gegen zwey Zolle hoch und dritthalb Zolle breit wird. Die größte Breite fällt in die Mitte, von wo ſich die Frucht gegen die Blume, wie gegen den Stiel, faſt gleich zuwölbt, und daher zu den plattrunden Aepfeln gehört. Die kleine Blume ſitzt geräumig tief, und der dünne Stiel ſteckt in einer flachen Höhle, über welche er ungefähr einen halben Zoll hervorragt. Die Grundfarbe iſt blaßgelb und iſt mit einem dunkeln Karmoiſin überzogen, hie und da bleibt zuweilen die Grundfarbe ſichtbar, auch iſt die Schale durchgehends

mit

mit zarten, weißgelben Punkten beſtreut. Das weiſſe Fleiſch iſt zart und mürbe, hinlänglich ſaftig und von ſehr feinem ſäuerlichem Geſchmacke. In dem kleinen Kernhauſe, mit ſeinen geräumigen Kammern, liegen viele vollkommene ſchwarzbraune Kerne. Dieſe Frucht, die zu dem feinſten Tafelobſte gehört, hat ihren Namen von der Zartheit ihrer Schale, zeitigt im Dezember und dauert bis zum Februar. Der Baum läßt ſich ſehr gut zum Spaliere ziehen, und trägt ſowohl in dieſer Geſtalt, als auch hochſtämmig, ſehr reichlich.

Unſre Abbildungen vorzüglicher Apfelſorten ſchlieſſen wir mit dem weiſſen Winterſüßapfel (134), auch Zimmtapfel genannt. Er iſt eigentlich ſeinem Urſprunge nach ein holländiſcher Apfel, und den Pomologen Frankreichs unbekannt. Wir reihen ihn zu A. der Formtafel, oder zu den runden Aepfeln; denn ſeine Höhe, die etwas über zwey Zoll erreicht, iſt kaum um ein Paar Linien geringer als ſeine Breite. Die Blume ſitzt enge und tief, ſie hat einige kleine Erhöhungen um ſich her, welche die Frucht oben etwas eckig machen. Der mittelmäßig ſtarke Stiel iſt etwa einen Zoll lang und ſteckt in einer ziemlich

geräumigen Vertiefung. Die bey dem Abnehmen weißgelbe Farbe wird im Liegen zitronengelb. Auf ſeiner Oberfläche ſieht man auch viele Pünktchen zerſtreut, und mehrere ſcheinen noch unter der Haut zu ſtecken. Auf der Sommerſeite erhält er auch öfters ein verwaſchenes Roth. Das Kernhaus mit ſeinen hohen, offenen Kammern iſt groß und breit, die Kerne ſind hellbraun, plattrund und geradeaus zugeſpitzt. Das weißgelbe, brüchige Fleiſch iſt ſehr ſaftig und hat einen angenehmen zimmtartigen Geſchmack, der ihn zum friſchen Genuſſe wie zum Küchengebrauche tauglich macht. Er reift im Oktober und dauert bis in den Januar. In Frankreich heißt er *Doux à trochet*, oder bündelweiſe wachſender Süßapfel, weil ſeine Früchte gleichſam bündelweiſe aneinander ſitzen; deswegen heißt er in Franken auch hin und wieder der Büſchelſüßling; ſonſt wird er auch Honigapfel und Moſtapfel genannt, und wir ſehen ihn ſehr häufig unter den Aepfeln, die gegen und nach Weihnachten bey uns, von den betriebſamen Pöttmeßern, welche ſie in der Oberpfalz und Franken aufkaufen, zu Markte gebracht werden.

Der

Der dauerhafteſte unter allen wirthſchaftlichen Aepfeln iſt der Stettiner, rothe Roſtocker, auch Eiſerapfel genannt, wovon es verſchiedene Abänderungen in Farbe und Gröſſe giebt, und zu welchen auch der bey uns bekannte und geſchätzte Roſenthaler gehört. Er iſt ziemlich groß und plattrund, mit tiefer Blume, auf einer Seite dunkelroth, auf der andern hellgrün, manche ſind ganz roth. In manchen Jahren hat er Flecken wie Eiſenflecken, die ihm aber nichts ſchaden, vielleicht heißt er deswegen Eiſerapfel, obgleich ſich dieſer Name auch von ſeiner Dauer, da er bis in den Auguſt von gleicher Güte und Härte bleibt, herleiten lieſſe. Sein Fleiſch iſt feſt oder vielmehr glasartig, ſo daß man ihn nicht eindrücken kann; er iſt auch voll eines ſo ſüſſen und weinartigen Saftes, daß er zu jedem Gebrauche vortrefflich und zum Weine ausnehmend gut iſt. Im Würtembergiſchen nennt man ihn den Bödigheimerapfel, in Preuſſen auſſer Stettiner, auch Anneberger. Die beyden Hauptſorten ſind der angeführte rothe und der weiſſe Stettiner, die wir auch bey unſern Roſenthalern kennen. Man ſollte dieſe treffliche

Frucht

Frucht ſo häufig als möglich pflanzen, da der Baum groß und ſehr alt wird, hart gegen die Witterung und überaus fruchtbar iſt. — Nicht ſo bekannt, als ſie es wegen ihrer Vortrefflichkeit verdienten, ſcheinen der Melonenapfel und der Gravenſteiner zu ſeyn. Der letztere hat ſeinen Namen von dem Schloſſe Gravenſtein im Herzogthume Schleswig, wo er häufig gebaut wird. Man ſchreibt ihm einen noch gröſſern Wohlgeſchmack, als ſelbſt dem Borſtorfer zu, auch wird er ſehr groß, da er zehn Zolle im Umkreiſe und vier Zolle Höhe hat. — Wir müſſen, um den Raum unſrer Blätter zu ſchonen, hier die Beſchreibung vorzüglicher Aepfelſorten ſchlieſſen, und führen nur noch eine vorzügliche Merkwürdigkeit aus dem Gebiete der Aepfel an, nemlich den Sibiriſchen Eisapfel, der auch Glasapfel genannt wird, und von welchem man eine gröſſere und eine kleinere Sorte kennt. Der berühmte Chriſt giebt von dieſer Frucht folgende Nachricht: Wenn Klima und Lage gut, und jenes nicht unter 49 Graden Polarhöhe, dieſe warm und die Jahreswitterung günſtig iſt: ſo iſt dieſer Sommerapfel unſtreitig der vorzüglichſte

unter

unter allen. Er läßt ſich von der Sonnenwärme in einen zuckerartigen Saft kochen, (was man in Kurland ſich zikadiren nennt) wodurch er ſo durchſichtig wird, daß man die Kerne ſehen kann. Dieß geſchieht in ſeiner Zeitigung im Auguſt; ſind aber Lage und Witterung nicht ſehr warm, ſo zikadirt er ſich nur fleckweiſe, bey groſſer Wärme hingegen verwandelt er ſich unter der Schale faſt ganz in einen Saft, der eine delikate und erfriſchende Erquickung gewährt, und man kann ihn ſodann einer trefflichen Pfirſche vergleichen. Bey gänzlichem Zikadiren zerplatzt die Frucht, weil die Schale die Fülle des Saftes nicht mehr faſſen kann. Unter der Polhöhe von 49 Graden hat ein ſolcher Apfel von neun Loth, wenn er ausgepreßt wird, ſieben Loth Saft und zwey Loth Mark. Sonderbar iſt es, daß er auf der Schattenſeite ſich zuerſt zu zikadiren anfängt. Er iſt übrigens ein lachend ſchöner Apfel, weißlich gelb und ſchön roth geflammt auf der Sonnenſeite, und kann auch ſchon, ohne daß er zikadirt iſt, als ein recht guter Tafelapfel gelten. — In Deutſchland ſcheint er übrigens dieſe Durchſichtigkeit und Saftverwandlung zu verlieren, denn Sickler, der beyde

Arten Eisäpfel beſchreibt und darſtellt, ſagt blos: Das weißgelbe Fleiſch ſieht, wenn man den Apfel aufſchneidet, wie gefroren aus; zugleich theilt er die Bemerkung eines ruſſiſchen Oberſten mit, daß das Zikadiren etwas Eigenthümliches des Klima von Kurland ꝛc. zu ſeyn ſcheine, indem daſelbſt auch mehrere Aepfelſorten, die man ehedem aus dem Bambergiſchen erhalten hatte, vollſtändig zikadirten, was doch in ihrem Vaterlande nie der Fall ſey.

Doch genug jetzt von dem Apfelbaume und ſeinen verſchiedenen Gattungen und Abarten, da wir durch ein tieferes Eindringen in das weitläuftige Gebiet derſelben die Grenzen unſrer Unterhaltungen weit überſchreiten würden. Wir wenden uns nun zu einer Fruchtart, die Linné gleichfalls zu dem Geſchlechte Pyrus rechnet, nemlich zu dem Quittenbaume (Pyrus Cydonia, *Coignier*, Tab. XLIV. 135. 136), dem wir nicht nur wegen ſeiner ſchönen und nützlichen Früchte, ſondern auch darum eine Stelle in unſerm Obſtgarten anweiſen müſſen, weil er dem Obſtgärtner durch ſeine Wurzelſproſſen, Ausläufer, Ableger ꝛc. ſehr dienlich iſt, um Spaliere und Zwerg- wie

T. XLIV.

auch Scherbenbäume daraus zu ziehen, und vorzüglich Birnſorten darauf zu pfropfen. Er gehört nach Linnés Syſtem, ſo wie der Birnbaum, in die vierte Ordnung der zwölften Klaſſe, die Icoſandria Pentagynia heißt, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche zwanzig und mehr dem Blumenkelche einverleibte Staubfäden und fünf Staubwege haben. — Die Blume des Quittenbaumes *a* beſteht aus fünf groſſen, rundlichen, etwas gehöhlten Blättern, die dem bleibenden, einblättrigen Kelche einverleibt ſind, der Eyerſtock ſteht unter der Blume und dient fünf zarten, mit einfachen Narben gekrönten Griffeln zur Stütze. Dieſe ſind mit zwanzig Fäden umgeben, welche zwar dem Kelche einverleibt, aber nicht ſo lang ſind, als die Blumenblätter. Aus dem Eyerſtocke wird hernach eine pyramidenförmige oder auch rundliche Frucht, mit hartem Fleiſche und einem, wie bey Aepfeln und Birnen, in fünf Zellen getheilten Kernhauſe, worin acht bis vierzehn dünne, ſchleimige Kerne liegen. Der Name Quitte kommt ſehr wahrſcheinlich von der Stadt Cydon (Kydon), auf der äuſſern Spitze der Inſel Kandia, dem vormaligen Kreta, her; denn man

glaubt faſt allgemein, daß die Quitten von dieſer Stadt zuerſt nach Griechenland und von da nach Rom gebracht worden ſeyen. Uebrigens möchte wohl das eigentliche Vaterland dieſer Bäume nicht ſowohl auf Kreta zu ſuchen ſeyn, da wir im Allgemeinen nur wenige Gewächſe kennen, die auf Inſeln entſprungen ſind, ſondern man nimmt vielmehr an, daß die Quitten aus Aſien, dieſem Mutterlande ſo vieler herrlichen Obſtfrüchte, nach Rhodus ꝛc. gebracht und von da auch auf Kreta verpflanzt worden ſeyen. Aus Italien wanderte dieſer Baum wahrſcheinlich zuerſt nach Frankreich, wo ſeine Frucht *Coing* heißt. *Coin* heißt ein Winkel, eine Ecke, dieſer Name kommt alſo vielleicht daher, weil man die Quittenbäume gemeiniglich in den Winkeln der Gärten antrifft, theils um dieſe damit zu verſtecken, theils auch, weil die groſſe Menge der Wurzelausläufer im freyen Lande zu viel Schaden verurſachen würde. Nach Duhamel ſollen die Quittenbäume deswegen in die Winkel geſetzt werden, weil ihr Geruch vielen Menſchen unangenehm wäre. Man könnte demnach *Coignier* mit Winkelbaum überſetzen, wenn man ächt puriſtiſch zu Werke gehen und — wie es

wohl

wohl öfter zu geſchehen pflegt, das allgemein Verſtändliche dem Unverſtändlichen, Sonderbaren und Schwankenden aufopfern wollte. Bey den Italienern heißt der Quittenbaum Cotognaro, wahrſcheinlich von der Wolle, womit ſeine Früchte bekleidet ſind. In Frankreich hält man die Quitten aus der Gegend von Orleans und Lyon für die vorzüglichſten. Aus Frankreich wanderte dieſer Baum nach Deutſchland, wo, wie Hirſchfeld behauptet, die Apfelquitte an den felſigen Ufern der Donau bereits wild angetroffen wird.

Der Quittenbaum iſt nur ein kleiner Baum, meiſt von unregelmäßiger Geſtalt und bildet nur eine niedrige, mäßig ausgebreitete Krone. Selten wird er über zwölf Fuß hoch, und ohne Kultur und ſich ſelbſt überlaſſen artet er in einen groſſen Buſch aus, der eine gewaltige Menge von Wurzelbrut treibt. Er iſt ſehr dauerhaft, nur nicht gegen allzuheftige und langanhaltende Kälte, ob er gleich Froſt ertragen kann und ſeine, ohnehin etwas ſpät reifenden Früchte, länger als alles andre Obſt, am Baume bleiben dürfen. Freundlich winkt uns die Quitte mit ihrer lichtgelben Farbe und in ihrem zarten Wollenkleide

von den entlaubten Aeſten entgegen, und ſcheint uns aufzufordern, auch ſie, die letzte Gabe Pomonens, einzuſammeln und ihr ein beſſeres Winterlager zu bereiten. — Zwar kömmt der Quittenbaum faſt in jedem Boden fort, allein in trockenem Lande wird er krüppelhaft, und ſeine Früchte enthalten mehr Steine als Fleiſch. Vorzüglich gedeiht er in feuchtem Boden, und mit den ſchönſten Blüthen und Früchten belohnt er ſeinen Herrn, wenn er an Teiche, Bäche und Waſſergräben gepflanzt wird. Doch muß er auch viel Sonne erhalten, denn ſonſt fallen, wenn er zu ſehr im Schatten ſteht, ſeine Blüthen ab, ohne Frucht anzuſetzen. Er bringt ſeine Blüthen und Früchte einzeln und meiſt an den Spitzen ſeiner Zweige, bisweilen ſelbſt an kleinen Seitenſchoſſen von eben demſelben Jahre, gewöhnlich aber an den kleinen Augen oder Fruchtträgern, welche nach der Länge der Aeſte ſtehen. Es iſt daher eine ſehr wichtige Vorſichtsmaasregel, daß man die Zweige nicht verſtutze, indem ſie ſonſt ihrer erſten Blüthen und Früchte beraubt werden würden. Am beſten gedeihen die Quittenbäume, wenn man ihnen möglichſt

ihren freyen Wuchs läßt. Ihre Fortpflanzung geſchieht durch Kerne, was freylich etwas langſam hergeht, aber auch eben deswegen nicht ſehr beliebt iſt; ferner durch Wurzelausläufer, was viel ſchneller zum Ziele führt, und wodurch man bald zu vielen Bäumen kommen kann. Man darf nur um die alten Quittenbäume fleißig den Boden auflockern, damit die Wurzeln Luft bekommen, dieſe machen dann eine Menge Ausläufer, die ſich wegen der ſchon erhaltenen Wurzeln leicht verſetzen laſſen und gern wieder anwachſen. Man beſchuldigt dieſe Bäume dann freylich, daß ſie wieder ſehr viele Ausläufer machen, allein man darf ſie nur tief genug ſetzen, damit die Wurzeln nicht zu nahe unter der Oberfläche der Erde liegen, und von der tief eindringenden Sonne nicht ſo leicht zum Austreiben gereitzt werden. Andere pflanzen die Quitten durch Stecklinge fort. Es werden nemlich im Frühjahre die beſten, längſten und ſtärkſten Sommerſchoſſen von dem Quittenbaume abgeſchnitten, man ſetzt ſie auf ein gutes Beet, das ſchon im vorigen Herbſte dazu bereitet worden, legt ſie etwas ſchief, etwa drey bis vier Augen, ein, und hält

ſie

ſie feucht und im Schatten. Die verſchiedenen Arten des Quittenbaumes pflanzt man auch durch Pfropfen, Okuliren und Kopuliren fort, und dieß kann entweder auf Quitten oder auch auf Birnſtämme geſchehen. Nur muß man nicht zu früh, oder ſo lange noch Spatfröſte zu fürchten ſind, dieſes Geſchäfte vornehmen, auch iſt es ſehr gut, wenn man tief unten pfropft und dann die Erde an der Pfropfſtelle anhäuft. Mehrere Pomologen ziehen indeſſen das Okuliren dem Pfropfen vor.

Daß man Birnen auf Quitten veredeln könne, haben wir bereits oben angeführt; dabey iſt aber ſorgfältig zu beobachten, daß man dieſe Zwergbäume nothwendig in feuchtes Land ſetzen müſſe, weil ſonſt die Quittenwurzeln nicht hinlänglich Nahrung finden. Auch muß man, da die Quittenbäume von Natur trockene, zu Steinen und Gries geneigte Früchte tragen, nur ſehr ſaftige Birnen auf dieſe veredeln, da die trockenen oder zu Steinen geneigten Arten nur noch ſchlechter werden müßten.

Man hat nur drey Arten Quitten, die von den vornehmſten Pomologen angeführt werden, nem-

nemlich die Birnquitte, die Apfelquitte und die portugieſiſche Quitte. Einige nennen die Birnquitte auch die weibliche und die Apfelquitte die männliche Quitte, ohne jedoch einen beſtimmten Grund dafür angeben zu können. Vielleicht kommt dieſe Benennung daher, weil vielfältige Erfahrungen lehrten, daß Birnquittenſtämme viel beſſer zur Veredlung anderer Birnſorten benutzt werden können, als Apfelquitten. Manche Pomologen führen zwar noch andere Quittenſorten an, ſie ſcheinen aber ſämtlich nur Abarten der eben angeführten Hauptarten zu ſeyn.

Die Apfelquitte (P. Cydonia maliforma, *Coignaſſe mâle*, 135) hat, wie der Augenſchein lehrt, ihren Namen von der Aehnlichkeit ihrer Geſtalt mit einem Apfel, iſt gegen den Stiel am breiteſten, und nimmt gegen die, ſich in einem weiten Umfange tief einſenkende, Blume nur unmerklich ab. Um die Blume ſtehen fünf, mit allen ihren Zäckchen deutlich bemerkbare, Blumenblätter, die ſich auf dem Lager aus dem Grünen ins Braune verwandeln. Der Stiel iſt ſo klein, daß man glaubt, die Frucht ſey unmittelbar am Zweige angewachſen. In dem Umkreiſe derſelben be-

merkt man mehrere Ungleichheiten, die ſich aber kaum merklich erheben; ſie iſt drey Zolle hoch und nur um etwas weniges breiter. Die grüngelbe Farbe, die ſie am Baume hat, wird im Liegen zitronengelb; ihre ganze Oberfläche iſt mit einer zarten Wolle überzogen, die ſich ſehr leicht abwiſchen läßt. Unter der dicken Schale liegt ein feſtes, gelbes, wenig ſaftiges Fleiſch. Das Kernhaus, mit ſeinen fünf engen, dicht mit Kernen angefüllten Kammern, iſt mit ſehr viel Steinchen umgeben.

Die Birnquitte (P. Cydonia oblonga, *Coignaſſe femelle*, 136) kommt wirklich in ihrer Geſtalt den Birnen ſehr nahe. Sie wird über drey Zolle hoch und hat da, wo ſie am dickſten iſt, dritthalb Zolle im Durchmeſſer. An der Blume ſieht man, wie bey der Apfelquitte, noch die Ueberreſte der Blüthenblätter, ſo wie ſich auch um dieſelbe oft mehrere, bald gröſſere, bald kleinere Ungleichheiten finden. Die Farbe der Birnquitte iſt durchaus gelb, nur hie und da ſieht man kleine Punkte. Auch ſie iſt mit zarter, leicht abgehender Wolle bedeckt; der lange, ſehr dicke Stiel ſcheint etwas ſchief in die ſtumpf abgebrochene

Spitze der Frucht hineingeſteckt. Das unten breite, gegen die Blume ſpitzige Kernhaus iſt ſehr mit Steinen beſetzt, ſo daß es ſich nur mit Mühe durchſchneiden läßt. Die Kammern ſind mit Kernen faſt ausgeſtopft. Das Blatt dieſes Baumes iſt länglich rund und dunkelgrün, bey der Apfelquitte iſt das Blatt mehr ganz rund und die Spitze ſtumpfer. — In Frankreich zieht man Birnquitten, die gegen zwey Pfund ſchwer ſind.

Die portugieſiſche Quitte (P. Cydonia Luſitanica, *Coignaſſier de Portugal*) ſoll ein zärteres und zum Gebrauche beſſeres Fleiſch, auch weniger Steine als die vorigen haben, ſie iſt jedoch nicht ſaftiger als dieſe. Der Baum wird unter allen Quittenbäumen am größten, ſeine glattrandigen, hellgrünen, unten weißwolligen Blätter ſind über vier Zolle lang und drey Zolle breit; die groſſen Blüthen ſitzen ohne Stiele gleich am Zweige, haben fünf, einen Zoll lange und eben ſo breite Kronenblätter, die auſſen hell roſenroth und inwendig leicht damit ſchattiert ſind. Zum friſchen Genuſſe iſt keine der bisher angeführten Quittenfrüchte. Chriſt führt indeſſen eine eßbare Quitte, das heißt, eine zum friſchen Genuſſe

taugliche Quitte an, und ſagt von ihr: ſie ſey eine mittelmäßig groſſe, mit Wolle bedeckte Birnquitte, von mildem Fleiſche. In Georgien, ſetzt er hinzu, kann man alle reifen Quitten roh eſſen, ohne daß ſie den Mund zuſammenziehen. Die georgiſchen Quitten haben einen viel ſchwächern, aber doch eben ſo lieblichen Geruch, als die unſrigen. Ob nun die beſchriebene eßbare Quitte dieſe georgiſche ſey, oder davon herſtamme, iſt noch nicht hinlänglich unterſucht. Auſſer den angeführten Quittenſorten zählt Chriſt noch eine weiſſe groſſe, die er die braunſchweigiſche, und eine andere, nur mittelmäßig groſſe, aber überall mit einer weiſſen, baumwollenartigen Wolle überzogene, die er die engliſche oder die Baumwollenquitte nennt.

Zum friſchen Genuſſe, wie anderes Obſt, taugen alſo die Quitten überhaupt nicht, und ſo trocken und hart auch ihr Fleiſch iſt, wodurch ſie nicht leicht vom Froſte Schaden nehmen, wenn man ſie auch erſt, wie ſchon oben bemerkt wurde, zuletzt nach allem übrigen Obſte pflücket, ſo halten ſie ſich dennoch gar nicht lange, ſondern fangen ſehr bald zu faulen an. Daher darf man

nicht ſäumen, ſie bald zu ihrer Beſtimmung zu verwenden, auch ſogleich nach dem Abpflücken die Wolle mit einem Tuche abzuwiſchen, und ſodann die Früchte an der Sonne etwas abtrocknen zu laſſen.

Die Quitte iſt und bleibt aber dennoch eines der edelſten Geſchenke Pomonens, denn ſie iſt nicht nur, auf die mannigfaltigſte Weiſe angewendet, höchſt angenehm für den Gaumen des Geſunden, ſondern auch höchſt erquickend und ſtärkend für den Kranken. Schrieben wir ein Kochbuch, oder wohl gar einen Almanach für Leckermäuler, ſo hätten wir hier ein weites Feld vor uns; denn man macht Quittenbrod, Quittenmuß; Latwerge, Torten, Konfekt, Paſten, Kuchen, Käſe, Paſteten, Kompots, Gelee's — alles macht man aus Quitten, und wer kennt nicht unſere, um Weihnachten an dem hellfunkelnden Chriſtbaume prangenden Quittenwürſtchen? — Allein unſre werthen Leſerinnen finden das alles ausführlich in ihren Koch- und Back-Büchern, und dann müſſen wir, um doch die Lüſternheit nicht zu ſehr zu reitzen, die Bemerkung beyfügen, daß der, jetzt in jedem Sinne des Wortes, ſo theure

Zucker, ohne welchen nichts von allen dieſen köſtlichen Sachen bereitet werden kann, gar Manchen dieſe Genüſſe auf beſſere Zeiten verſchieben lehrt. — Auch Wein und Liqueur bereitet man aus Quitten. Bringt man nemlich eine Maaß Quittenſaft mit einem Pfunde Zucker zum Gähren, ſo erhält man Quittenwein. Der Quittenſaft wird auf folgende Weiſe bereitet: Man reibt Quitten auf einem Reibeiſen, vermengt ſie mit reinem, kleingeſchnittenen Stroh und preßt ſie dann aus. Ein Pfund von dieſem Safte, mit einem Pfunde abgezogenem Franzbranntweine und acht Loth Zucker, vier Wochen lange an der Sonne oder auf dem Ofen deſtillirt, giebt den berühmten Quittenliqueur; wer ihn recht gut haben will, nimmt auch Zimmt, Nelken und Koriander nach Belieben dazu. — Doch vorzüglich ſchätzbar iſt die Quitte für die Kranken; ſie iſt nicht nur wegen ihres hohen Wohlgeſchmackes eine köſtliche Erquickung, ſondern die Aerzte ſchreiben ihr auch eine magenſtärkende, erfriſchende, zuſammenziehende und der Fäulniß widerſtehende Kraft zu. Selbſt der Schleim, den die eingeweichten Quittenkerne geben, wird wegen ſeiner kühlenden und be-

beſänftigenden Kraft, gegen rothe entzündete Augen, aufgeſprungenen Lefzen, Hämorrhoidalbeſchwerden ꝛc. mit Vortheil angewendet. Doch genug von dieſer ſchätzbaren Frucht, genug überhaupt vom Kernobſte, deſſen Betrachtung uns bisher Gelegenheit gab, den Reichthum und die Mannigfaltigkeit der Geſchenke, womit die gütige Natur den Fleiß des Menſchen lohnet, zu bewundern, und dankvoll zu Dem emporzublicken, der ſo herrliche Kräfte in uns legte, und auf dieſem Wege uns weit ſanfter und wohlthätiger, als durch der Herrſchſucht und der Grauſamkeit blutige Greuel überzeugt, daß der Menſch der Herr der Erde ſey.

Des zweyten Abſchnittes
Zehntes Kapitel.
Inhalt.

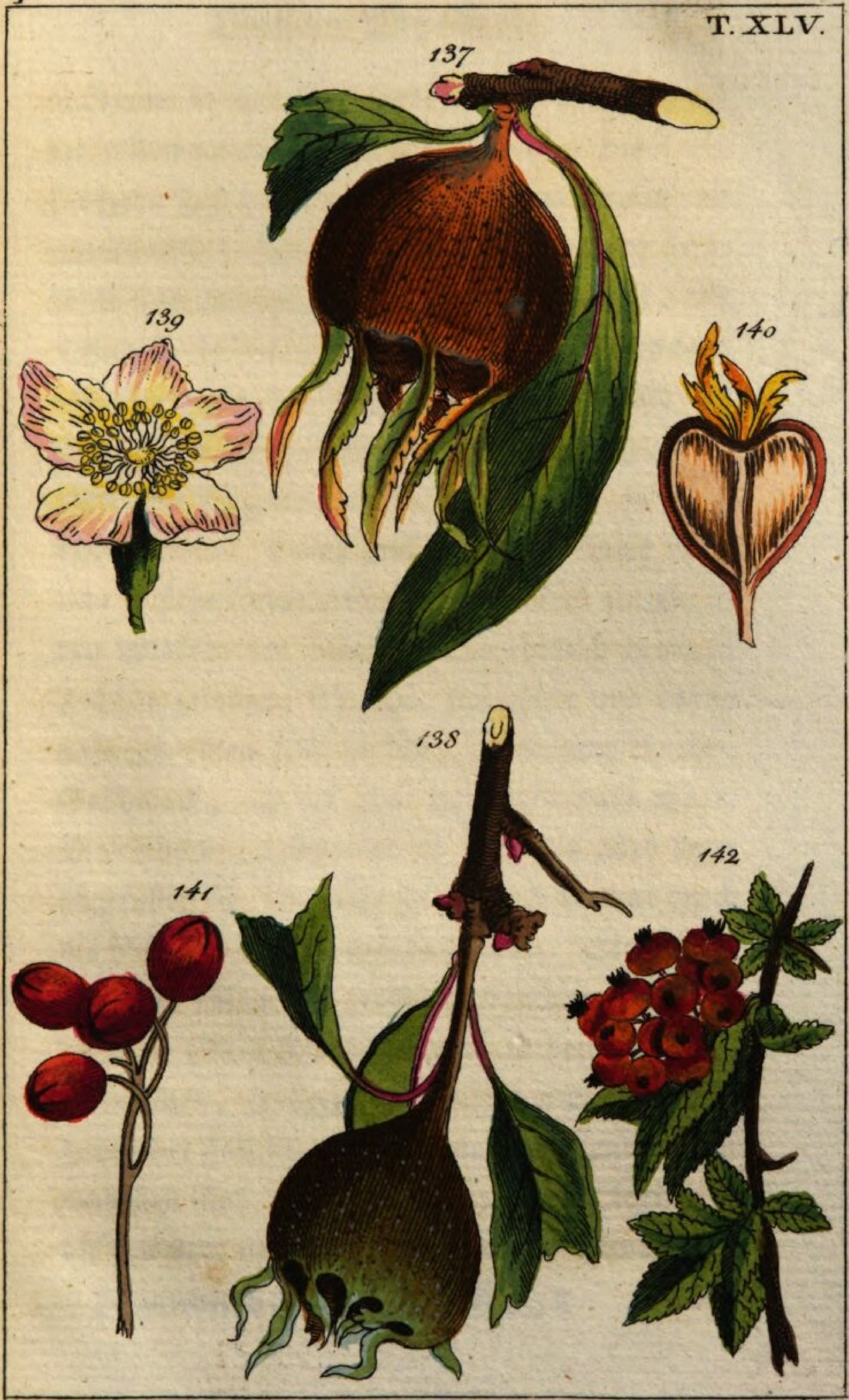
Obſt- und Fruchtarten, die zwiſchen dem Kern- und Steinobſte einzuſchalten ſind. Der Miſpelbaum. Arten deſſelben. Der Hagedorn oder Weißdorn. Arten deſſelben. Speyerlinge, Cornelkirſchen.

(Tab. XLV. — XLVIII.)

Es iſt bereits oben in der allgemeinen Einleitung zu

zu unſern pomologiſchen Unterhaltungen angezeigt worden, daß auf der Grenze zwiſchen dem Kern- und Steinobſte einige Fruchtarten, die weder das Eine noch das Andere ganz ſind, eingeſchaltet werden ſollen, und zu dieſen wendet ſich nun auf einige Augenblicke unſere Aufmerkſamkeit, indem wir mit der Beſchreibung des Miſpelbaumes den Anfang machen, obgleich ſeine Frucht übrigens nicht zu dem ausgeſuchteſten Obſte gehört, auch ihren eigenen Liebhaber verlangt, und meiſt nur der Mannigfaltigkeit wegen in irgend einer Ecke des Obſtgartens gepflegt wird.

Der gewöhnliche, oder deutſche Miſpelbaum (Meſpilus germanica, *Neſflier* oder *Neſplier*, Tab. XLV. 137-142) gehört nach Linné in die fünfte Ordnung der zwölften Klaſſe (Icoſandria Pentagynia), welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, deren Blumen zwanzig und mehr dem Kelche in einem Zirkel einverleibte Staubfäden und fünf Staubwege haben. Er ſcheint eigentlich in Europa's ſüdlichern Ländern zu Hauſe zu ſeyn, man findet ihn aber auch in den mittlern Theilen deſſelben, in Frankreich, Deutſchland, der Schweiz, England und Holland nicht


T. XLV.
137
139
140
138
142
141

nicht nur in Gärten, ſondern auch hin und wie-
der wildwachſend. Er wird nie über zwölf bis
fünfzehn Fuß hoch, und wächst gerne krumm und
unordentlich; ſeine Rinde iſt aſchgrau und ſeine
Aeſte ſind haarig, auch, wo er wild wächst, mit
Stacheln beſetzt. Die eyrund lanzettförmigen
Blätter haben ſehr kurze Stiele, und ſind am
Rande bald ganz glatt, bald etwas zackig, oben
glatt und hellgrün, unten weißwollig, wie bey
den Quitten. Seine groſſe, weiſſe, matt röth-
liche Blüthe (139) erſcheint im Junius einzeln in
den Winkeln der Blätter. Die röthlich braunen
Früchte gelangen ſehr ſpät zur Reife und haben
anfangs einen ſehr herben, zuſammenziehenden
Geſchmack, werden aber nach und nach eßbar.
Man nimmt ſie nicht eher ab, als bis alles Laub
abgefallen iſt, und läßt ſie noch am Baume durch
die Nachtfröſte recht mürbe werden. Sie enthal-
ten fünf ſteinartige groſſe Samenkörner, welche
nicht in einem Kernhauſe oder in beſondern Fä-
chern ſitzen, ſondern, wie dieß bey Beeren über-
haupt der Fall iſt, unmittelbar vom Fleiſche ſelbſt
umgeben ſind. Nach dem Abnehmen legt man
die faſt noch ſteinharten Miſpeln auf Stroh in die

Obſtkammer, wo ſie nach mehrern Wochen etwas teig zu werden anfangen. Will man ihre Reiſe beſchleunigen, ſo ſchlägt man ſie in ein reines Tuch, legt ſie zwiſchen Betten, und läßt ſie bis gegen Weihnachten liegen, da ſie dann eine dunk-lere Farbe annehmen und ganz moll werden, als ob ſie faulen wollten. Je mehr ſie vor dem Zu-tritte der freyen Luft verwahrt werden, deſto mil-der und weinartiger wird ihr Geſchmack. Am häufigſten ißt man ſie roh, doch werden ſie hin und wieder für Leckermäuler mit Zucker eingemacht. Wer zu Verſtopfungen geneigt iſt, der meide dieſe Frucht, deren Wirkungen ſo zuſammenziehend und ſtopfend ſind, daß nach der Bemerkung eines berühmten Arztes, Foreſtus, viele Perſonen, die an den hartnäckigſten Durchfällen und Bauch-flüſſen litten, blos dadurch, daß ſie viele Miſpeln aßen, geheilt worden ſind. Der Miſpelbaum kommt in jeder Lage und in jedem Boden, wenn derſelbe nur nicht gar zu ſchlecht iſt, gut fort; die beſten Früchte bringt er übrigens in mittelmäßigem Boden; auch liebt er Feuchtigkeit und eine ſchat-tige Lage. Seine Blüthen und Früchte bringt er einzeln an der Seite ſeiner zwey- oder dreyjähri-

gen

gen, auch wohl etwas ältern Zweige, oft auf ſehr kurzem Tragholze, man darf dieſe Zweige ja nicht verſtutzen, weil ſie viele Jahre tragbar bleiben. Wer durchaus Miſpeln in ſeinem Garten haben will, der pflanze ſie am Spaliere, und wer ihren Geſchmack etwas veredeln möchte, der okulire oder pfropfe ſie auf bereits gepfropfte Birnſtämme. Das Holz des Miſpelbaumes iſt ſehr zähe, und daher zum Mühlenbau dienlich.

Zu den verſchiedenen Sorten der Miſpel gehört die Apfelmiſpel (Tab. XLV. 137) und die Birnmiſpel (138). Beyde ſind, in Abſicht auf ihre innere Beſchaffenheit, nicht verſchieden, ſondern weichen nur in Abſicht auf die Geſtalt etwas von einander ab, da die erſtern, dem äuſſern Anſehen nach, ſich dem Apfel, die andere der Birn nähert. Die Apfelmiſpel iſt, wie die Abbildung zeigt, mehr rund; die Birnmiſpel mehr länglich; jene wölbt ſich gegen den Stiel mehr zu, und dieſe dehnt ſich in eine längere Spitze, die ſich mit dem viel längern Stiele in der mit drey bis vier Blättern beſetzten alten Knoſpe des Tragholzes verliert. Am ſichtbarſten iſt jedoch dieſer Unterſchied nur am Baume, weniger bemerkt man

ihn, wenn die Früchte ohne Stiel abgebrochen werden, nur iſt die Blume der Apfelmiſpel gröſſer und flächer, als bey der Birnmiſpel. Um die Blume, auf deren Grunde bisweilen noch Ueberbleibſel von verdorrten Stempeln ſtehen, bemerkt man die fünf langen und ſchmalen Kelchausſchnitte, die, bevor die Frucht teig und eßbar wird, aufgerichtet und faſt blätterartig ſind. Genau beſehen ſind dieſe Kelchausſchnitte die Fortſetzung von fünf aus dem Stiele unter der Schale bis zum Rande hinlaufenden Fibern, deren Punkte man auch noch bemerkt, wenn die Frucht horizontal durchſchnitten wird. Die Schale iſt rauh und ſtark, die fünf Kerne enthalten in einer beinigten, feſten Schale eine kleine Mandel, die wie ein Aepfel- oder Birnkern ausſieht. Dieſe Steine ſind durch eine Menge zarter Fibern ſehr feſt mit dem fleiſchigen Theile der Frucht verbunden und ſehr klebrig. Sie ſind keilförmig, auf der einen Kante ganz ſcharf, auf der andern dick und eckig und unten etwas ſcharf. Das dunkelgrüne Blatt iſt länglich und ſchmal, und wird ſowohl gegen den Stiel als gegen den Ausgang ſpitzig, an der Birnmiſpel iſt es übrigens

an beyden Enden ſpitziger als an der Apfelmiſpel. Am Rande iſt es glatt und ohne Zäckchen, die Stiele ſind, wo ſie am Zweige anſitzen, meiſtens roth. — Man kennt auch eine Miſpel ohne Stein (*Neffle ſans pepin*, 140). Dieſe Frucht, die wir ſenkrecht durchſchnitten vor uns ſehen, iſt mehr länglicht und zugeſpitzt, als breit, aber auch klein und kaum einen Zoll hoch. Sie hat, wie ſchon ihr Name ſagt, keine Kerne in ihrem Fleiſche, auch hat ſie noch mehr Säure als die gewöhnlichen, und verdirbt ſchneller als dieſe; ſie wird aber von den Liebhabern der Miſpeln deswegen ſehr geſchätzt, weil ſie ſehr bald weich und eßbar wird. — Wir fügen hier ſogleich etwas von dem immergrünenden Miſpelbaume (Meſpilus pyracantha, 142) bey, der in Frankreich und Italien wild wächst, und ſehr gut zu Hecken und Einfriedigungen gebraucht werden kann. Er wird auch Mehlfäßleinbaum genannt, und wird, wiewohl ſeltener, auch in Deutſchland und England wildwachſend gefunden. Sein Stamm erreicht keine beſondere Höhe, hat eine ſchwärzliche Rinde, die Aeſte ſind mit ſtarken und ſcharfen, zum Theil einen Zoll langen

Dornen beſetzt, die neben den Blättern ſtehen. Die Blätter ſind dick und ſteif, auf der Oberfläche glatt, dunkelgrün und glänzend, auf der untern ſind ſie heller, haben ſehr kurze Stiele, und bleiben das ganze Jahr hindurch; ſie ſind theils einen ganzen, theils einen halben Zoll lang, und einen halben oder ganzen Zoll breit, einige ſpitzig, andere mehr rund, alle aber am Rande zierlich gekerbt; die untern ſind gemeiniglich glänzender und glätter als die obern, die meiſt etwas wollig ſind. Im Junius und Julius erſcheinen die weiſſen oder gelbröthlichen Blüthen in kleinen Büſcheln an den Seiten der Zweige. Die darauf folgenden Früchte ſind anfangs grün, werden hernach hellroth und zuletzt feuerroth, und ſind ſo groß als die gemeinen Miſpeln. Der Baum iſt ſehr dauerhaft, und verträgt jeden Boden und jede Lage; doch kommt er in trocknem und feſtem Boden am beſten fort. Seine immergrünen Blätter und ſeine ſchönen rothen Früchte empfehlen ihn gar ſehr zu Luſthecken, Lauben ꝛc.

Die bisher angeführten Miſpelarten werden zu den Bäumen gezählt, es giebt aber noch an-

dere, die zu den Geſträuchen gehören, von welchen wir hier die **Quittenmiſpel** (Meſpilus cotoneaſter, 141) anführen. Dieſe Art, welche auch **wilde Quitte** oder **Bergquitte** genannt wird, wächst auf dem Berge Ararat, auf den Pyrenäen, auf den Alpen, in Schweden und andern nördlichen Ländern Europa's, ſie wird aber auch in Deutſchland hie und da an Felſen und Klippen gefunden. Ihr Stamm wächst nicht über fünf Fuß hoch und ſparricht, die Rinde iſt aſchgrau oder braunroth, die Blätter ſind auf der Oberfläche glatt, zierlich geadert und hellgrün, auf der Unterſeite aber ganz wollicht und weiß. Die weiſſen und in der Tiefe röthlich gefärbten Blumen erſcheinen im May, oder zu Anfang Junius an den Enden der Zweige und in den Winkeln der Blätter, theils einzeln auf einfachen, theils zu zwey bis fünf auf äſtigen, ziemlich langen, unter ſich hängenden Stielen, und haben entweder drey oder fünf Staubwege. Auf dieſe Blüthen folgen dann rothe Früchte, die ungefähr ſo groß wie Erbſen werden, und in ihrem gelblichen und mehligen Fleiſche drey bis fünf harte Samen enthalten; ſie ſind beynahe ganz geſchmack-

ſchmacklos und taugen nicht wohl zum Eſſen. Die Zeit ihrer Reife iſt der Auguſt oder September.

Die Zwergmiſpel (Meſpilus Chamae Meſpilus) wächst auf den Pyrenäen und den Alpen in der Schweiz und Oeſtreich wild. Ihre Stämme ſind kriechend, ſchlank und verdreht, werden ungefähr zwey Schuhe hoch oder etwas höher, und haben eine ſchwarze Rinde; die eyrunden, ſcharf zugeſpitzten Blätter haben am Rande feine, ſpitzige, vorwärtsliegende, ſägeartigen Zähne. Die kurzen flachen, in runde Köpfchen zuſammengedrängten Blüthenſträuſſer entſpringen in den Winkeln der Blätter, ſie beſtehen aus äſtigen, zwey- oder dreyblumigen, etwas rauhen Stielchen, und haben längliche, rothe, abfällige Deckblättchen an jedem Stielchen, welche länger ſind als die Blumen. Nach Hallers und Jacquins Angabe haben die Blumen meiſt nur zwey Staubwege; der Kelch iſt purpurroth, und ſeine Zähne ſind kürzer als die Röhre; die Blumenblättchen ſind röthlich. Die Früchte ſind von Farbe ſchwarz, ſie ſind eßbar und enthalten zwey, drey bis fünf, ſelten nur einen Samen.

Von

4

Von den Hagdorn- oder Weißdornarten (Crataegus) führen wir zuerſt den Mehlbaum (Crataegus Aria, T. XLVI. 143) an, der bey uns auch Mehlbeerbaum, und in der Schweiz Thelsbirle genannt wird. Er iſt faſt überall in Europa einheimiſch, beſonders findet man ihn in Deutſchland, England, Schweden und in der Schweiz, in den Wäldern und an andern Orten wild. Er iſt eben daher ſehr dauerhaft, und kömmt in jeder Lage und in jedem Boden ſehr gut fort. Der Stamm deſſelben erreicht eine Höhe von zehn bis zwanzig, oft auch von dreyſſig bis vierzig Fuß, er theilt ſich nach oben zu in viele Aeſte, die jungen Triebe haben eine braune, mit einer weichen Wolle bedeckte Rinde. Die ungleich ſägeartig eingeſchnittenen, eyrunden Blätter haben auf der Oberfläche eine ſchöne, glänzend grüne Farbe, auf der untern Seite ſind ſie dagegen weiß und filzig, und behalten ihre Schönheit bis ſpät in den Herbſt hinein. Die weiſſen, wohlriechenden Blumen erſcheinen im May und Junius an den Enden der Zweige in Büſcheln und haben zwey Staubwege. Die darauf folgenden Beeren ſind roth, mehlicht, ſüß und eßbar; ſie ha-

haben zwey Fächer, deren jedes einen Samen enthält, oder auch bisweilen nur ein einziges Fach, in welchem zwey Samen liegen. Dieſe Früchte werden erſt ſpät zeitig, und zwar nicht eher, als bis Reifen darüber gekommen und die Blätter abgefallen ſind; ſie ſind ſehr ſchmackhaft, aber zugleich auch ziemlich blähend; ſie werden auch, wie die Vogelbeeren, zu Branntwein benützt. Der Baum trägt gewöhnlich ein Jahr um das andere. Wir ſehen in unſern Abbildungen *a* eine Blüthenblume und *b* eine queer durchſchnittene Frucht mit ihren beyden Samenkörnern. Man nennt dieſen Baum hin und wieder auch wilder Atlasbaum, Frauenbierle-Baum und Fiſchbeerbaum; man benützt ihn wegen ſeines ſchönen Wuchſes und wegen der glänzenden, auf der Unterfläche ſilberfarbigen Blätter zur Verſchönerung der Luſtwälder. Sein Holz iſt weiß und glatt, daher wohl der Name wilder Atlasbaum, es wird zu Flöten, zu Zacken der Mühlräder, zu Achſen, Handgriffen und andern, ein zähes Holz erfordernden, Werkzeugen verwendet. Seiner Härte und Feſtigkeit wegen führt es den Namen Metallo.

Allgemein bekannt, jedoch unter ſehr mannigfaltigen und verſchiedenen Namen iſt auch der Darmbeerenbaum (Crataegus torminalis, *Aliſier, Sorbier torminale*, 144), der auch Elſebeerbaum, Darmſpeyerling, wilder Speyerling, ahornblättriger Speyerbaum ꝛc. genannt wird. Die Frucht nennt man Elzbeere, Darmbeere, Mehlbeere, Elritzen, Eſchrößel, Spörapfel, Arlsbeere und Atlasbeere, aus welchen beyden letztern Benennungen unſre Landleute, welche dieſe Früchte in kleine Büſchel gebunden zu Markte bringen, Adlersbeeren machen; übrigens werden ſie bey uns auch fälſchlich Hagebutten genannt. Man findet dieſen Baum in Burgund, England, der Schweiz, auch im Oriente in den Wäldern wildwachſend. Er liebt vorzüglich einen tiefen Boden und eine ſchattige Lage, ſein Stamm wird bisweilen ſehr ſtark, und erreicht eine Höhe von vierzig bis fünfzig Fuß. Er theilt ſich oben in ſehr viele Aeſte, welche eine anſehnliche Krone bilden, die Rinde der jungen Aeſte iſt purpurroth und weißgefleckt. Die Blätter, die den Ahornblättern ſehr ähnlich ſind, ſtehen wechſelsweiſe auf ſehr langen Stielen, ſie ſind in fünf bis ſieben

ſägeartig gezähnte Ecken oder Lappen getheilt, ungefähr vier Zoll lang und in der Mitte vier Zoll breit, die Farbe der Oberfläche iſt hellgrün und glänzend, unten ſind ſie weiß und wollicht. Die Blüthen erſcheinen im May, ſie hängen in groſſen Doldentrauben gegen das Ende der Zweige, ſind weiß von Farbe und gleichen den Birnblüthen, ſie ſind aber kleiner und haben zwey gleichſam zuſammengewachſene Staubwege, auch ſtehen ſie auf längern, wollichten Stielen. Die anfangs grünen, hernach braunen, hie und da weiß punktirten rundlichen Früchte, deren eine wir *c* durchſchnitten ſehen, werden im Herbſte reif, und bekommen, wenn ſie teig wurden, einen ſäuerlichen, den Miſpeln ähnlichen Geſchmack. Man ißt ſie theils roh, theils werden ſie, wenn und wo der Zucker wohlfeil iſt, mit Zucker eingemacht, auch bereitet man aus ihrem Fleiſche eine Latwerge. Man ſchreibt ihnen die Kraft zu, daß ſie das Bauchgrimmen und den Durchfall ſtillen, daher ihr Name, Darmbeere, auch ſcheint der lateiniſche Name, Crataegus torminalis, auf dieſe Eigenſchaft hinzudeuten. Sie können auch zu Eſſig und Branntwein benutzt werden. Den Vögeln

und

und dem Wilde ſind ſie im Winter faſt noch willkommener als die Vogelbeeren. Sehr ſchätzbar, wegen ſeiner auſſerordentlichen Härte, iſt das Holz dieſes Baumes, welches weißgelblich, im Kern röthlich, bisweilen auch geflammt ausſieht. Es wird, weil es ſich nicht wirft, zu kleinen Mühlwellen, Radkämmen, Walzen, Schrauben, Preſſen ꝛc. verarbeitet, viele muſikaliſche Inſtrumente, Oboen, Clarinetten ꝛc. werden davon verfertigt, die Drechsler ſuchen es begierig auf, und auch ſelbſt zum Brennen iſt es noch vorzüglicher, als Buchenholz.

Der filzige Hagdorn (Crataegus tomentosa, 145) iſt in Nordamerika, beſonders in Virginien und Carolina, zu Hauſe, er kommt aber auch in Europa in ſtarkem, tiefem Boden gut fort und iſt ſehr dauerhaft gegen die Kälte. In Europa wird er meiſt nur ſechs bis ſieben Schuhe hoch, und treibt viele unordentliche, dünne, aſchgraue Aeſte, die mit langen, ſchmalen Dornen bewaffnet ſind. An den Zweigen befinden ſich kurze, eyrunde und keilförmige Blätter, die am Rande etwas eckig und ſägeartig gezähnt, oben hellgrün und glatt, unten aber mit einer feinen,

weiſſen Wolle bedeckt ſind, und den Blättern der Stachelbeeren gleichen. Zu Anfang des Junius erſcheinen die kleinen, weiſſen Blumen an den Seiten der Zweige, bisweilen einzeln, bisweilen zwey oder drey beyſammen auf einem Stiele; ihre Kelche ſind groß und blätterricht. Die darauf folgende Frucht iſt gelb und reift im Herbſte. Sie behält von dem zurückgebliebenen Blumenkelche einen groſſen blätterreichen Nabel und iſt eßbar.

Eben ſo viele, ja faſt noch mehr Namen, als der oben angeführte Darmbeerbaum, hat auch der gemeine Hagdorn oder Weißdorn (Crataegus oxyacantha, *Aubepine*, *Epine blanche*, 146); denn er wird, auſſer den angeführten Benennungen, Mehldorn, Heckdorn, Hundsdorn, Liebfrauenbirlein, Möllerbrod, Haghart, Hagapfelſtrauch, Mehlfüßchenſtrauch ꝛc. genannt. Er iſt äuſſerſt hart, und kaum wird ein anderer Baum oder Strauch die furchtbarſten Stürme und die kälteſten Winter ſo gut ausſtehen, wie der Weißdorn. Bisweilen wird er bey zwanzig Schuhe hoch und fünfthalb Schuhe dick; doch iſt er bey uns nur als Strauchgewächs bekannt. Seine Aeſte haben eine aſchgraue, inwendig röthliche

Rin-

Rinde und viele blätterreiche Zweige. Die ziemlich ſteifen Blätter ſind ſtumpf, dreylappig und ſägeartig gezähnt, oben dunkelgrün und glänzend, und unten mattgrün. Die weiſſen Blumen haben gewöhnlich zwey, oft auch nur einen Staubweg; ſie erſcheinen im May in doldenförmigen Büſcheln, ſie haben einen ſtarken Geruch und ſind eine Lieblingsblüthe der emſigen Bienen. Die Staubfäden haben rothe Staubbeutel, und die Kronblättchen ſind am Rande ſehr fein gezähnt. Die Früchte, deren eine wir in natürlicher Größe *d*, ſo wie eine andere, queer durchſchnittene *e* erblicken, werden gegen den Herbſt reif, und haben alsdann eine rothe Farbe und ein gelbes, ſüſſes, mehliges und ſchleimiges Fleiſch. Sie dienen meiſt den Vögeln zur Nahrung, aber auch der Arme, der an den früchtereichen Gärten und Feldern ſeiner Mitbrüder hungrig vorübergehen muß, ſucht die Früchte des Weißdorns zu ſeiner Speiſe. Hie und da werden ſie auch zur Mäſtung der Schweine verwendet, und in der Schweiz wird aus denſelben durch Gährung ein Bier- oder Cyder-ähnliches Getränke bereitet. Das Holz von ſtarken Stämmen, welches weißlich mit braunen Adern und unge-

ungemein hart iſt, denn man hält es für das härteſte nach dem Buchsbaumholze, wird von Drechslern und Wagnern verarbeitet, aus den geraden Schöſſen ſchneidet man Spazierſtöcke, viele der vor Kurzem beliebten Zierbengelknüttel waren von Weißdornholz. Aus den Wurzeln ſchneidet man Pfeifenköpfe, die man gewöhnlich Maſerköpfe nennt. Der vorzüglichſte Nutzen des Weißdorns beſteht übrigens in ſeiner Brauchbarkeit zu lebendigen Hecken und Zäunen. In dieſer Abſicht ſäet man, wenn man nicht die gehörige Anzahl wilder Stämme finden kann, den Samen an die zur Hecke beſtimmte Stelle in den, ſchon ein Jahr vorher umgegrabnen, Boden aus. Um bald aufgehenden Samen zu gewinnen, zerreibt man die völlig reifen Beeren in hölzernen Gefäſſen mit einer hölzernen Keule, gießt alsdann Waſſer darauf und ſchlemmt die Kerne rein ab. Sodann vermiſcht man ſie mit Sand, thut ſie in einen irdenen Topf, ſtellt ſie den Winter über in ein warmes Zimmer, und benützt ſie im Frühjahre zur Ausſaat. Ohne dieſe Vorbereitung gehen die Kerne erſt im zweyten Jahre auf. Hat man junge Stämme, die wenigſtens daumensdick ſeyn

müſ-

müſſen, um eine Hecke anzulegen, ſo legt man dieſelben, wenn der Boden ſandig iſt, am beſten im Frühjahre ein; in lehmigtem Boden ſollen die im Herbst geſetzten beſſer gedeihen. Man muß ſie gerade und nicht ſchräg einſetzen, und nach der Vorſchrift des Herrn von Münchhauſen nur in einfachen Reihen. Allein man ſetzt in vielen Gegenden doppelte Reihen, und die Hecken werden dadurch weit dichter und ſchöner. Die eingeſetzten jungen Stämme werden ſodann bis auf eine Spanne hoch vom Boden abgeſchnitten, man gießt die Wurzeln an und tritt die Erde feſt ein, doch mit Vorſicht, um die Wurzeln nicht zu verletzen. Bey trockner Witterung muß das Begieſſen fortgeſetzt und die Erde immer von Unkraut frey gehalten werden. Im folgenden Frühjahre werden die jungen Stämmchen mit ihren Schößlingen ganz dicht über der Wurzel abgeſchnitten, und der Schnitt wird mit Erde bedeckt. Man ſorge ja nicht, durch dieſes Abſchneiden dem Wachsthume der Hecke Eintrag zu thun; denn gerade durch dieſes Verfahren bekommen nicht nur die Wurzeln mehr Kraft, ſondern ſie treiben auch noch weit mehrere und kräftigere Schöſſe, als an

an den alten Stöcken, und die junge Hecke wird gleich von unten auf ſelbſt für das Vieh undurchdringlich. Nach zwey Jahren fängt man ſodann an, die jungen Schößlinge kreuzweiſe zu durchflechten, und ſo die Hecke zu bilden. Dieſes Durchflechten muß noch etliche Jahre nacheinander geſchehen, daher man die Spitzen der Reiſer ja nicht abſtutzen darf; ja ſelbſt wenn die Hecke ſchon ihre vollkommene Höhe erreicht hat, biegt man die Spitzen lieber hinunter und verſteckt ſie, als daß man ſie abſchneidet. Endlich, nach einer Zeit von acht bis zehn Jahren, wird die Hecke jährlich nach Johannis mit der Scheere beſchnitten, und ſie dauert alsdann wohl hundert Jahre und drüber; ja, wenn man, wo Lücken entſtehen, fleiſſig nachbeſſert, ſo braucht man die alten Stämme nie ganz auszurotten und vom Grunde aus eine neue Hecke anzulegen, ſondern ſie erhält ſich, wie ein im Anfange ſolid gebautes und ſtets gut unterhaltenes Haus, das zwar der Nachbeſſerungen und Veränderungen manche erleidet, aber nie ganz niedergeriſſen und von Grund aus neu aufgeführt werden muß. Lebendige Hecken haben einen groſſen Vorzug vor den hölzernen Umzäu-

nun-

T. XLVII.
147
148
149
150

nungen, nicht nur wegen ihres in der That ſchö-nern und maleriſchen Anblicks, wodurch ſie den Reiz einer Landſchaft erhöhen, ſondern ſie würden auch ſehr viel zu der, in unſern Zeiten immer noth-wendiger werdenden, Holzerſparniß beytragen; denn man denke nur an die ungeheure Menge von Dielen, Brettern, Pfählen, Stangen ꝛc., die erſpart werden würden, wenn mehr lebendige Hecken angepflanzt würden, die manchem durch ſeinen Geſang lohnenden Hänflinge zum Neſte, manchem Zaunkönige zum beſcheidenen Throne dienen würde.

Der Azarol-Weißdorn (Crataegus Azarolus, Tab. XLVII. 147), auch groſſer Azarol-baum, welſche Eſpele genannt, wächst im ſüdli-chen Europa und in der Levante, auch in Karolina wild, er wird aber auch in Deutſchland und Eng-land hin und wieder in den Gärten gezogen. Schon die Alten kannten ihn unter dem Namen Aronia. Sein Stamm, der beträchtlich ſtark iſt, erreicht gegen zwanzig Fuß Höhe, er treibt ſehr viele ſtarke, unordentlich ſich anſetzende Aeſte, die eine hellbraune Rinde haben, und bey den wildwachſenden Bäumen mit kurzen, ſcharfen

Dornen beſetzt ſind, die ſie aber in den Gärten,
wenn man ſie fleiſſig beſchneidet, faſt ganz ver-
lieren. Die Blätter, womit die Zweige bekleidet
ſind, haben drey undeutliche, ſtumpfe Lappen,
ſie ſind am Rande gezähnt und mit Adern durch-
zogen; ſie ſehen den Blättern des vorhin beſchrie-
benen gemeinen Hagdorns vollkommen ähnlich,
nur daß ſie viel gröſſer ſind und breitere Lappen,
ſo wie auch eine bläſſere Farbe haben. Die weiſ-
ſen Blumen ſtehen in traubenförmigen Büſcheln
an den Spitzen der Zweige, ſie ſind wie die ge-
meinen Hagdornblüthen geſtaltet, nur viel gröſſer.
Auf dieſe Blüthen folgt eine rundliche Frucht, die
ſehr roth und faſt ſo groß iſt, als die gewöhnli-
chen Miſpeln, welchen ſie auch im Geſchmacke
ſehr nahe kommt. Sie enthält drey oder fünf,
in beſondern Fächern einzeln liegende Samen.
In den Ländern, wo dieſer Baum wild wächst,
ſchätzt man dieſe Frucht, und ißt ſie theils roh,
theils mit Zucker eingemacht. Nach Tournefort
wird dieſer Baum in der Levante ſo groß wie ein
Eichbaum, ob er aber darunter eine junge, oder
eine uralte Eiche verſteht, können wir nicht ent-
ſcheiden. In den Gärten wird dieſer Baum vor-

züg-

züglich wegen den ſchönen Blüthen und Blättern gezogen, ſo wie auch eine Art des gemeinen Weißdorns, mit gefüllten Blüthen. Man hat auch eine Abänderung des Azarolbaumes, die ſich ſowohl durch ihren niedrigern Wuchs, als durch die kleinern Früchte auszeichnet.

Aus Nordamerika, vorzüglich aus Kanada und Virginien, ſtammt der ſcharlachrothe Hagdorn (Crataegus coccinea, 148). Man zieht ihn in England ſchon ſeit vielen Jahren in den Gärten, wo er die Winter ſehr gut aushält, und bey zwanzig Fuß hoch wird. Er theilt ſich oben in viele gerade horizontale Aeſte, die, ſo wie ſein gerader, ziemlich ſtarker Stamm, mit einer aſchgrauen Rinde bedeckt und meiſt mit ſtarken, harten Dornen gewaffnet ſind. Dieſe Dornen biegen ſich unterwärts und ſind den Hahnenſpornen ſehr ähnlich, daher man auch dieſe Art öfters Hahnenſporn-Hagdorn nennt, obgleich dieſer Name eigentlich der folgenden Art des Hagdorns ausſchließlich gebührt. Die Blätter ſtehen auf zarten, etwa einen Zoll langen, rothen Stielen, ſie ſind groß und in verſchiedene ſägeartig gezähnte Lappen geſpalten, von welchen ſich der äuſſerſte

am ſchärfſten zuſpitzt; ſie ſind platt, oben glänzendgrün, unten blaß geadert. Die im May erſcheinenden Blumen ſind weiß und ziemlich groß, ſie wachſen in kleinen Büſcheln an den Seiten der Zweige, und haben zwey, vier bis fünf Staubwege. Die gegen den Herbſt darauf folgende Frucht iſt ſcharlachroth und enthält zwey, drey bis fünf halbmondförmige, harte Samen. Sie wird ungefähr ſo groß wie eine Kirſche, und iſt zwar eßbar, doch wird ſie in dem Vaterlande des Baumes nur zur Viehmaſtung verwendet.

Der ſchon angeführte Hahnenſporn (Crataegus crus galli, 149) iſt ebenfalls in Nordamerika zu Hauſe, und wird in England der virginiſche Azarolbaum genannt. Er treibt einen geraden, fünf bis zehn und mehrere Schuhe hohen Stamm, der, wenn er groß iſt, eine rauhe Rinde hat, an den Aeſten iſt die Rinde glatt, und hat eine röthliche oder glänzend dunkelbraune Farbe. Seine ſich ſtark ausbreitenden Zweige laufen ſehr unordentlich durcheinander, und ſind mit eyrundkeilförmigen, am Rande ſägeartig gezähnten, und ungefähr drey Zoll langen und einen Zoll breiten Blättern beſetzt, die eine glänzend grüne Farbe

haben und wechſelsweiſe auf ſehr kurzen Stielen ſtehen. Unter den Blåttern ſtehen meiſtentheils ſehr ſtarke und gerade, etwas aufgerichtete Dornen, die oft eine Långe von zwey bis drey Zollen erreichen. Die im May und Junius erſcheinenden Blumen haben zwey Griffel und ſtehen in Doldentrauben, und wachſen in den Winkeln der Zweige. Die darauf folgende, anfangs hellgrůne Frucht wird zuletzt im Herbſte ſcharlachroth, und hat zwey bis fůnf Samen. Wegen ſeiner Dauer empfiehlt ſich auch der graurindige Hagdorn (Crataegus acerifolia, 150), deſſen Blåtter, wie ſchon ſein lateiniſcher Name ſagt, den Ahornblåttern gleichen, und welcher ebenfalls in Nordamerika einheimiſch iſt, aber auch bey uns die ſtrengſten Winter im Freyen ausdauert.

Die bisher angefůhrten Hagdorn-Arten, die theils in Europa, theils in Nordamerika einheimiſch ſind, gedeihen bey uns faſt in jedem Boden, wenn dieſer nur nicht zu naß und feucht iſt. Auch ſind ſie mit jedem Standorte zufrieden. In den Obſtgarten verdienen die meiſten, des geringen Gehalts ihrer Frůchte wegen, nicht aufgenommen zu werden, wer aber Raum genug hat,

grosſe

groſſe Naturgärten, oder ſogenannte engliſche Anlagen zu pflanzen, dem ſind dieſe Hagdorn-Arten ihres ſchönen Anſehens wegen, beſonders zur Verſchönerung der Luſtwäldchen, ſehr zu empfehlen. Sie werden aus dem Samen gezogen, der in unſern Gegenden vollkommen reiſt, und entweder gleich im Herbſte, oder zeitig im Frühjahre in trockene, gut gegrabene Beete geſäet wird. Die etwa drey bis vier Zolle hohen Pflänzchen dürfen nicht zu ſpät im Jahre verſetzt werden, damit ſie ſich noch vor den eintretenden Fröſten bewurzeln können. — Man hat auch einige aus Oſtindien und Japan abſtammende Hagdorn-Arten, die aber nicht wohl im Freyen überwintert werden können, ſondern in Glashäuſern ꝛc. gegen die Kälte verwahrt werden müſſen.

Die Reihenfolge unſerer Abbildungen führt uns nun zu den verſchiedenen Arten des Speyerlingbaumes (Sorbus), der nach Linné in die dritte Ordnung der zwölften Pflanzenklaſſe gehört, die den Namen Icoſandria trigynia führt, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche zwanzig und mehr dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden und drey Staubwege

wege

T. XLVIII.
151
a
152
b
c
d
153
c
g
154
f
h

wege haben. Wollen wir dieſen Baum botaniſch beſchreiben, ſo müſſen wir ſagen: Sorbus oder Speyerling, mit gefiederten, auf der untern Fläche rauhen Blättern, und mit groſſen Büſcheln weiſſer, fünfblättriger Blumen, worauf entweder birn- oder apfelförmige, röthliche, in Büſcheln herabhängende Früchte folgen, die drey oder vier Samenkörner enthalten. — Wir betrachten zuerſt den zahmen Speyerling (Sorbus domeſtica, T. XLVIII. 151), der auch Spierling- Spierbirn- Spieräpfelbaum, Eſcheritzen, Aſchritzen und Adeleſche genannt wird. Man findet ihn gemeiniglich in den wärmern Ländern Europens, doch auch in Deutſchland und der Schweiz wildwachſend. Er erreicht eine Höhe wie der gröſte Eichbaum, und vielleicht auch ein eben ſo hohes Alter, auch ſcheint er faſt in jedem Boden gut zu gedeihen. Seine Blätter ſind von denen der Vogelkirſchen faſt nicht zu unterſcheiden, nur daß die Blätter der Vogelkirſche unten in der Rippe roth, jene aber durchaus grün ſind. Seine Blüthenblumen, deren eine wir *a* vergröſſert vor uns ſehen, erſcheinen ſpät und werden leicht von den Blitzen verdorben. Die Frucht wird im Herbſte zeitig, und etwa ſo

groß wie kleine Muſcatellerbirn, hellgrün und auf der Sommerſeite roth von Farbe. Sie ſind bald länglich und birnförmig, wie ſchon oben bemerkt wurde, bald apfelförmig, daher die verſchiedenen Benennungen: Birnſpeyerling und Aepfelſpeyerling. Auch dieſe Frucht muß erſt im Liegen teig werden, wenn ſie genießbar werden ſoll. Sie hat aber auch dann nicht viel Angenehmes und Anziehendes. Allein man hat die Entdeckung gemacht, daß die Speyerlinge einen vortrefflichen Obſtwein und noch überdieß in vorzüglich groſſer Menge geben. Dieſer Wein erhält nicht nur eine ſehr ſchöne Farbe, ſondern auch viel Stärke, nur müſſen zwey Drittheile Aepfel mitgekeltert werden, alsdann geben zwey Malter Aepfel und ein Malter Speyerlinge ein Ohm ſehr vorzüglichen Cyder. Aus dieſem Grunde wird dieſer Baum am Rheine und in der Gegend von Kronberg an der Höhe häufig gepflanzt. Die Früchte des Speyerlingsbaumes werden auch zu Eſſig und Branntewein benützt; ferner wird aus denſelben ein Muß bereitet, das man wegen ſeiner anziehenden Kraft als Arzney gegen den Durchfall empfiehlt. Schon Plinius und Martial ſchildern die Speyerlinge

als

als eine trocknende, zuſammenziehende, die Ruhr und auch das Brechen ſtillende Frucht. Die Blätter werden gegen die Mundfäule empfohlen. Das Holz des Speyerlings iſt ſo hart wie Weißdornholz, hat eine bräunliche Farbe, und je älter es wird, deſto brauner wird es. Der Baum wird meiſt durch Kerne, oder aus ſeinem Samen fortgepflanzt.

Der wilde Speyerling, oder der gemeine Vogelbeerbaum (Sorbus aucuparia, 152), der auch Quitſchenbaum, Waldeſche, Ebereſche ꝛc. genannt wird, wächst in den kältern Gegenden von Europa, in der Schweiz, Deutſchland, England, Holland, Schweden, und auch auf dem Berge Libanon in Hecken und Holzungen wild, und erreicht, wenn man ihn ungehindert wachſen läßt, eine bedeutende Gröſſe. Die Rinde iſt grau und etwas weiß gefleckt; ſeine gefiederten, auf beyden Seiten glatten Blätter ſind oben hellgrün und unten weißlich, ſie beſtehen ungefähr aus acht oder neun Paar lanzettförmigen, am Rande ſägeartig gezähnten Blättchen, und ſind, wenn ſie eben hervorbrechen, etwas wollig. Auch haben ſie, wenn ſie zerrieben werden, einen wider-

lichen Geruch, und dieſer iſt das untrüglichſte Merkmal, das den wilden Speyerling vom zahmen unterſcheidet. Die Blumen ſind weiß und haben einen ſtarken Geruch, ſie erſcheinen im May und Junius, wenn andere Bäume ſchon meiſt verblüht haben, in groſſen, breiten, zuſammengeſetzten, flachen Sträuſſern oder Büſcheln, gegen das Ende der Zweige zu. Wir ſehen *b* die Staubfäden, *c* die Stempel und *d* den Kelch einer ſolchen Blüthe vergröſſert. Die darauf folgenden Beeren erhalten zur Zeit der Reife eine ſchöne, zinnoberrothe Farbe, ihr Fleiſch ſchmeckt eher widerlich als angenehm, und in demſelben liegen drey oder vier, bisweilen auch weniger Samen. Sie ſcheinen nicht zum Genuſſe für den Menſchen beſtimmt zu ſeyn, vielmehr ſcheint die, für die Erhaltung ihrer Geſchöpfe ſtets huldvoll wachende, Vorſehung dieſe, ſo wie andere, erſt gegen den Winter und zur Zeit der Fröſte ganz reifenden Beeren zur Winternahrung für das Wild, vorzüglich für mehrere Gattungen von Vögeln beſtimmt zu haben, da dieſe Früchte, wenn Feld und Wald im Schneegewande ruhen, noch an den kahlen Bäumen und Sträuchen hängen, und den

ver=

verlaſſenen und hungernden Thieren zur Sättigung herbeywinken. Vorzüglich ſtellen die Krametsvögel, Amſeln, Schnepfen, Staare ꝛc. dieſen Beeren nach und freſſen ſie, öfters noch ehe ſie ganz reif ſind, rein ab. Dieſe Begierde nach Vogelbeeren bemerkte der alles belauſchende und zu ſeinem Nutzen verwendende Menſch, und er bedient ſich daher der Vogelbeeren zur Lockſpeiſe beym Vogelfange. Die Vogelſteller legen dieſe Beeren auf ihre Vogelheerde und Dohnenſtiegen, und daher kommt der lateiniſche Name Sorbus aucuparia, eigentlich Vogelſteller-Speyerling. Doch gewähren dieſe Beeren noch manchen andern Nutzen; der arme, von den edlern Gaben Pomonens entblößte, Kamtſchadale ißt ſie roh; in andern Ländern benützt man ſie zum Winterfutter für Federwildprett, auch zur Maſtung für Schafe und Hühner, ferner wird Branntewein daraus gebrannt; ja, in manchen an Getreide armen Ländern werden ſie getrocknet und zum Brodbacken verwendet. Wenn ſie zu Branntwein gebraucht werden, müſſen ſie ſchon Fröſte ausgehalten haben, dann geben ſie dreymal mehr als vorher. Die Rinde dieſes Baumes wird in der

Gerberey benützt, auch ſeine Blätter können dem Vieh gefüttert werden. Das Holz läßt ſich ſehr gut polieren, und iſt zu verſchiedenen Wagner- Tiſchler- und Drechsler-Arbeiten ſehr tauglich, es iſt weißlich, hart und etwas maſerig. Dieſer Baum, der faſt in jedem Boden gut fortkommt, ſogar auf kahlen Felſen und altem Gemäuer, wird nicht leicht von Raupen und anderm, den Obſtbäumen ſo gefährlichem Ungeziefer angegriffen, und er iſt auch, wie wir an einigen der Alleen um unſere Stadt ſehen können, beſonders zur Zeit ſeiner Blüthe und im Herbſte, wenn er mit ſeinen funkelnden Beeren prangt, ſehr ſchön für das Auge und giebt zugleich viel Schatten. Man kann ihn entweder aus dem Samen, der im Herbſte geſäet wird und im Frühjahr aufgeht, oder durch Wurzelſchößlinge fortpflanzen. Seine vollkommene Stärke hat er im achtzigſten Jahre erreicht, und er erhält ſich bis zu einem Alter von anderthalb Jahrhunderten.

Der Baſtardvogelbeerbaum, Baſtardſpeyerling (Sorbus hybrida), hat dieſen Namen, weil er, nach der Meynung mehrerer Botani-

taniker, eine Baſtardart von dem eben beſchrie- benen Vogelbeerbaume und dem Mehlbaume (Crataegus Aria) ſeyn ſoll; indem ſeine Blüthendolden ganz wie bey dem Vogelbeerbaume beſchaffen ſind, auch ſeine Blätter ſind zwar gefiedert, allein ihre äuſſerſten Lappen oder Blättchen flieſſen zuſammen. Andere Pflanzenkundigen, z. B. Medikus, Suckow, Kerner, halten dieſe Entſtehung des Baſtardſpeyerlings für unwahrſcheinlich. Er iſt in Schweden und Norwegen zu Hauſe, wird aber auch in Deutſchland, beſonders in Thüringen und Schwaben, wild gefunden. Seine rothen Beeren haben einen ſüß-ſäuerlichen Geſchmack.

Wir beſchlieſſen dieſes Kapitel, indem wir noch Einiges von der Gattung der Cornellen (Cornus) anführen, die nach Linné's Syſtem in die erſte Klaſſe der vierten Ordnung gehört, welche die Pflanzen mit vier Staubfäden und einem Staubwege (Tetrandria Monogynia) in ſich begreift, und wir beginnen ſogleich mit der Beſchreibung des gemeinen Cornelbaums (Cornus maſcula, *Carnoullier*, *Cornier*, 153). Dieſer Baum und ſeine Frucht wird auch Cornelkirſche,

Zie-

Zieſerlein, Hornkirſche, welſche Kirſche, Kurbeeren, Harlskern, und in der gemeinen Volksſprache Herlitzen und Dirrlitzen genannt. Man findet ihn in Frankreich, Oeſtreich, Kärnthen, Thüringen und in der Schweiz hin und wieder wildwachſend, er wird aber auch wegen ſeiner Blüthen und Früchte in den Gärten gezogen. — Man würde ſehr irren, wenn man bey dem Namen Cornelkirſchen an irgend einen Cornelius denken wollte, der dieſer Frucht den Namen gab, er kommt einzig und allein von der lateiniſchen Benennung Cornus her, und dieſe führt der Baum darum, weil ſein Holz und der Stein, oder Kern der Früchte, ſo hart wie Horn (Cornu) iſt, daher auch der hie und da gewöhnliche Name Hornkirſche ſeinen Urſprung hat. Der gemeine Cornelkirſchenbaum iſt übrigens mehr ein baumartiger Strauch, doch kann er durch ſorgſame Pflege auch als Baum gezogen und wohl bis zu zwanzig Fuß Höhe gebracht werden. In Holzungen und ſich ſelbſt überlaſſen wird er als Strauch nur ſechs bis acht Fuß hoch. Seine Aeſte ſind knotig und haben eine rauhe braune Rinde, die Blätter ſind eyrund zugeſpitzt, ungezahnt, oben hellgrün, unten weiß-

lich und ſtark geadert. Schon im Merz, ehe noch die Blätter ſich zeigen, oft ſchon im Februar erſcheinen, als freundliche Vorboten des nahenden Frühlinges, die gelben Blüthen in Dolden, die öfters aus dreyſſig Blümchen beſtehen, die auf einzelnen, etwas haarigen Stielchen ſitzen und noch nach dem Blühen ihre Doldenhülle behalten. Unſere Abbildungen zeigen uns ein ſolches Blüthenblümchen *e* etwas vergröſſert. Viele dieſer Blümchen fallen als unfruchtbar ab. Die rothen Früchte (153) werden um den September reif, und haben alsdann ungefähr die Geſtalt und Gröſſe einer Olive oder Eichel. Sie haben einen ſüßlich-ſauern, etwas anziehenden Geſchmack. In der nach der Länge aufgeſchnittnen Frucht *f* ſehen wir den ſehr harten Kern, der, wenn er geöffnet wird, zweyfächerig iſt. Die Cornelkirſchen werden entweder roh gegeſſen, oder noch unreif mit Salzwaſſer, Lorbeerblättern und Fenchelſamen wie die Oliven, denen ſie dann auch im Geſchmacke ſehr nahe kommen, eingemacht. Auch macht man die reifen Früchte öfters mit Zucker ein. Die Rinde und Zweige, ſo wie die Blätter und unreifen Früchte können, nach Gle-

ditſchens Vorſchlag, in der Gerberey benützt werden, auch ſollen die jungen Blätter, wenn ſie im Schatten getrocknet werden, einen angenehmen Kräuterthee liefern, der die Stelle des ausländiſchen, oder chineſiſchen, vollkommen erſetzen ſoll. Es giebt auch eine Abart von Cornelkirſchen mit gelben Früchten, und eine andere mit ſcheckigen Blättern, beyde haben aber, in Abſicht auf die Frucht, nichts Vorzügliches. Die Fortpflanzung des Cornelkirſchenbaumes geſchieht am leichteſten durch Steckreiſer und Wurzelſproſſen; aus dem Samen geht es viel langſamer, da der ſehr harte Kern wenigſtens zwey Jahre in der Erde liegt, ehe er aufgeht. Da dieſer Baum oder Strauch ſich ſehr willig in die Laune des Gärtners fügt, ſo iſt er zu Hecken, Büſchen und Pyramiden ſehr zu empfehlen. Im fünfzigſten Jahre iſt er vollkommen ausgewachſen und erreicht alsdann ein Alter von hundert und fünfzig Jahren. Sein weißgelbes Holz iſt, wie bereits erwähnt wurde, ſehr hart und dauerhaft, und wird daher zu Kämmen in Mühlräder, Handhaben, Radſpeicher ꝛc. benützt. Den Bienen ſoll die Blüthe ſchädlich ſeyn.

Eben ſo groß, wie der gemeine Cornelkirſchenbaum, wird auch der blumichte Cornelbaum (Cornus florida, arborea), der auch virginiſche Hundsbeere, oder der nordamerikaniſche Hartriegel genannt wird. Aus ſeinem Namen erhellt ſein Vaterland, nemlich Virginien, Karolina, Penſylvanien und überhaupt Nordamerika, wo er wild wächst. Seine Blätter ſind gröſſer und ſchöner, als an der gemeinen Cornelkirſche. Blumichter Cornelbaum heißt er wegen ſeiner ſehr ſchönen, groſſen und weiſſen Blüthen, die ſich im Frühjahre vor den Blättern zeigen, ſie unterſcheiden ſich beſonders durch ihre ſehr groſſen Blumenhüllen, die bisweilen ſo groß ſind wie eine flache Hand, und aus vier grünlich weiſſen, bisweilen auch roſenfarbigen Blättern beſtehen. Die daraus ſich bildenden Beeren ſitzen von zwey bis zu ſechſen dicht in Büſcheln beyſammen und ſind lieblich roth von Farbe, aber bitter von Geſchmack. Sie hängen oft bis zum Frühjahre an den Bäumen, die daher im Winter eben ſowohl, als im Frühlinge zur Zeit der Blüthe einen lachenden Anblick gewähren. In England wird dieſer Baum eben

deswegen in den Naturgärten häufig gezogen; er kommt überall gut fort, und wird durch Ableger und Nebenſchoſſen leicht vermehrt. Sein Holz iſt hart und braun, es dauert im Trockenen lange, kann aber Näſſe nicht wohl vertragen, ſondern fault alsdann ſehr bald.

Faſt in ganz Europa, vorzüglich im nördlichen, ſo wie in Nordamerika und im nördlichen Aſien wildwachſend, auch in der Schweiz und in Schweden findet ſich der wilde Cornelbaum, oder auch Hartreder und Hartriegel (Cornus ſanguinea, 154), wildwachſend und an Gehägen und Hecken. Man nennt ihn auch Hundsbeerſtrauch, Rothbeinholz, Teufelsbeere, Teufelsnattern ꝛc. Der lateiniſche Name, C. ſanguinea, oder eigentlich blutrother Cornelſtrauch, rührt daher, weil ſeine, meiſt geraden und ziemlich langen, Ruthen oder Zweige, wenn ſie einige Jahre alt ſind, ganz dunkelroth werden, als ob ſie in Blut getaucht wären. Er wird bis zehn Schuh hoch und bildet gemeiniglich einen Strauch, ſeine Aeſte enden meiſt ohne Blätter, und ihre Rinde iſt, wenn ſie jung ſind, grün und etwas

weiß-

weiſsgrau, auch ſtehen ſie gerade gegeneinander über. Die gepaarten, kreuzförmig ſtehenden Blätter ſind eyrund, haarig und geadert, oben ſattgrün, unten meiſt etwas bläſſer, bisweilen ſcheckig, und im Herbſte ſind ſie, ſo wie überhaupt der ganze Strauch, wie mit Blut getränkt. Die weiſſen Blüthen, deren eine wir g etwas vergröſſert vor uns ſehen, bilden einen nackten Afterſchirm, oder eine falſche Dolde, ſie entſtehen an den Enden der Aeſte und jede Dolde beſteht ungefähr aus fünf äſtigen Blumenſtielen. Die, dieſer Blüthe folgenden, Früchte oder Beeren (154) ſind klein, rund und dem erſten Anblicke nach den Wachholderbeeren ähnlich. Sie haben aber oben keinen Nabel, und ſind mit den ſitzenbleibenden Kelchblättern und dem Griffel gleichſam gekrönt; ſie haben auch meiſt einige weiſſe Punkte oder Streifen. Das Fleiſch iſt grünlichweiß, höchſt widrig, bitter und zuſammenziehend. Der darinn liegende Kern iſt, wie die aufgeſchnittene Beere *h* zeigt, rund und etwas geſtreift. Dieſer Hartriegel oder Hundsbeerſtrauch iſt ſo dauerhaft, wie die vorigen Arten, wird auch eben ſo fortgepflanzt, und dient, wegen ſeines ſtarken Triebes, zu He-

cken, obgleich einige behaupten, daß er, wegen ſeiner allzu weit um ſich greifenden Wurzeln und weil er ſich durch die abfallenden Beeren allzu ſtark beſame, mehr Schaden als Nutzen ſtifte. Das harte, zähe Holz taugt ſehr gut zu Drechslerarbeiten. Die geraden Schoſſen geben die beſten Ladſtöcke, wurden auch ſonſt als Exerziermeiſter auf Rekrutenrücken eben ſo bewährt, als die Haſelſtöcke erfunden. Dieſe geraden Schoſſen werden auch zu Pfeifenrohren benützt, indem man den Kern mit glühendem Drathe ausbrennt, und manches ſogenannte türkiſche Weichſelrohr iſt ehrlicher deutſcher Hartriegel, der etwas gebeizt wurde, um wohlriechend zu werden. Die Indianer miſchen die Rinde dieſes Strauches unter ihren Rauchtoback; ein Genuß, den ihnen wohl jeder europäiſche Tobackraucher von ganzem Herzen gönnen wird. — Doch wir müſſen eilen, um unſere Leſer wieder über andere und edlere Obſtarten zu unterhalten, und unſre Aufmerkſamkeit richtet ſich nun auf diejenigen Früchte, die unter dem Namen Steinobſt zuſammengefaßt werden.

Des zweyten Abſchnittes Eilftes Kapitel.

Inhalt.

Vom Steinobſte. Der Pfirſich- oder Pfirſchenbaum. Arten deſſelben. Der Aprikoſenbaum. Arten deſſelben. Der Kirſchenbaum. Arten deſſelben. Der Pflaumenbaum. Arten deſſelben.

(Tab. XLIX. — LVII.)

Auch die jetzt beginnende Darſtellung edler und vortrefflicher Fruchtarten wird es uns nicht an Gelegenheit fehlen laſſen, den Reichthum und die Mannigfaltigkeit zu bewundern, womit die gütige Natur den Fleiß und die Sorgfalt des Obſtgärtners belohnt; denn auch diejenigen Früchte, welche, nach der gewöhnlichen Art ſich auszudrücken, zum Steinobſte gerechnet werden, ſind nicht nur in ihren Gattungen und Abarten, ſondern auch in Abſicht auf Geſtalt, Gröſſe und Geſchmack gar ſehr von einander verſchieden, und wir würden ſehr weitläuftig werden müſſen, wenn wir alle die verſchiedenen Arten von Pfirſichen, Aprikoſen, Kirſchen und Pflaumen, welche den Pomologen und Obſtgärtnern bekannt ſind, ein-

zeln

zeln aufzählen und beſchreiben wollten. Wir be-
gnügen uns aber auch hier, ſo wie bisher, nur
das Wichtigſte und Anziehendſte auszuheben.

Unter der Benennung, Steinobſt oder
Steinfrüchte, werden gewöhnlich diejenigen
Früchte begriffen, welche in ihrem genießbaren
Fleiſche den Samenkern, nicht wie das Kernobſt,
in eigenen Kernkammern, oder wie das Beeren-
obſt, frey und ohne Hülle ſogleich im Fleiſche, ſon-
dern in einer eigenen, oft ſteinharten Hülſe liegen
haben, und aus dieſem natürlichen Geſichtspunkte
beginnt unſre Darſtellung und Beſchreibung dieſer
Obſtarten mit dem Pfirſich- oder Pfirſchen-
baume, wenn ihm gleich das Syſtem des un-
ſterblichen Linné ſeine Stelle unter den Mandel-
bäumen anweiſet. Mit Recht wird dieſer Baum
faſt allgemein geliebt und geſchätzt, ſeine liebliche
Blüthe gewährt ſchon im jungen Frühlinge dem
Auge einen lachenden Anblick, und wer muß nicht
einſtimmen in das gerechte Lob ſeiner nicht nur
dem Auge durch ihre Wohlgeſtalt, ſondern auch
vorzüglich dem Gaumen durch den Wohlgeſchmack
ihres ſo zarten, von würzhaft weinartigem Safte
überflieſſenden, Fleiſches ſich ſo ſehr empfehlen-
den

den Früchte? — Mit Recht ſagt ſchon Virgil von den Pfirſchen: Ambroſios praebent ſuccos, ſie führen ambroſiſchen Saft, und gewiß, wenn ſie haltbarer wären und länger aufbewahrt werden könnten, ſo würden ſie eine Krone des Obſtes genannt zu werden verdienen.

Was das erſte und eigentliche Vaterland des Pfirſichbaumes anbelangt, ſo müſſen wir unſern Leſern aufrichtig ſagen, daß die größten Pomologen darüber ſelbſt noch nicht gewiß, und die Akten darüber noch nicht geſchloſſen ſind, es auch wohl ſchwerlich jemals werden, da, nach Theophraſts Zeugniß, ſich die Nachrichten über die urſprüngliche Heimath dieſes Baumes ſchon zu den Zeiten eines Sokrates und Ariſtoteles in tiefes Dunkel hüllten, und man ſeit dem Zeitalter dieſer beyden Weltweiſen, alſo ſeit mehr als zweytauſend Jahren, Pfirſchen kennt und ſich recht wohl ſchmecken läßt, ohne gerade beſtimmt zu wiſſen, wo die erſten von allen gewachſen ſind. Indeſſen halten wir es dennoch für unſre Pflicht, unſre Leſer mit einer gedrängten Darſtellung der ältern und neuern Meynungen hierüber, wie wir dieſelben in Meyers Pomona franconica, und

in Sicklers und Chriſts Schriften weitläufti=ger aufgeſtellt finden, zu unterhalten.

Nach den Angaben der alten Naturforſcher wuchs in Perſien, oder wie andere ſagen, in Ae=thiopien ein Baum, Perſen oder Perſike ge=nannt, deſſen Früchte ſehr giftig waren. Ein gewiſſer König, der Egypten bekriegte, und, nach altem und neuem Kriegsgebrauch, ſeinen Feinden möglichſt zu ſchaden, ja ſie gar zu vertilgen ſuchte, ließ heimlich ſolche Bäume in Egypten anſäen. Doch ſeine Rachgier blieb ungeſtillt, denn die Güte des egyptiſchen Bodens milderte und ver=beſſerte die giftige Schärfe dieſer Früchte ſo ſehr, daß ſie nicht nur gröſſer und ſchöner, ſondern, wider alle Erwartung, auch ſehr wohlſchmeckend und geſund befunden wurden. Die gütige Natur hatte alſo, nach dieſer Erzählung, das beabſich=tigte Unglück in Wohlthat und Segen verwandelt. Die Pfirſichbäume wurden nun häufiger angebaut, und unter anderm auch auf die Inſel Rhodus verpflanzt, wo ſie zwar in ihrem lieblichen Blü=thenſchmucke prangten, aber nie reife Früchte trugen. Von Rhodus aus kamen ſie nach Ita=lien, wo ihnen Klima und Boden ſo gut anſchlug,

daß

daß ſie zu den Zeiten des Plinius ſchon völlig einheimiſch daſelbſt geworden waren. — Hören wir dagegen auf die Erzählung des Nikander, ſo war es Perſeus, der zuerſt den Samen dieſer Frucht von dem Vater ſeiner geliebten Andromeda, Cepheus, erhielt, und zu Mycenä ausſtreute, und man hielt damals die Frucht, oder vielleicht den Kern derſelben, für das bewährteſte Mittel wider die Ceruſa. Der römiſche Naturforſcher Plinius behauptet, daß Perſeus die Pfirſchen nach Egypten gebracht habe, und er ſetzt noch hinzu, daß Alexander, der ſogenannte Groſſe, welcher ſich für einen Abkömmling des Perſeus ausgab, bey den zu Memphis ihm zu Ehren gefeyerten Kampfſpielen ausdrücklich befahl, daß die Kränze der Sieger von dem Laube der Perſea geflochten werden ſollten.

Immer noch unentſchieden iſt auch die alte Streitfrage: ob die giftige Perſea Aethiopiens und Perſiens wirklich der jetzt in Europa ſo hochgeſchätzte Pfirſichbaum ſey? Doch zählte die Meynung des Plinius, daß nemlich Perſea und Perſica zwey ganz verſchiedene und getrennte Geſchlechter ſeyen, von jeher die meiſten Anhän-

ger, und heut zu Tage ſcheint dieß auch vollkommen erwieſen zu ſeyn. Galen ſagt: die giftige Perſea werde nirgends als in der Gegend von Alexandria und Memphis angetroffen; Strabo behauptet dagegen, ſie wachſe nur in Aethiopien, Perſien und Indien, und gedeihe und reife durchaus in keinem andern Lande; Pauſanias widerſpricht beyden Angaben, und ſchränkt das Vaterland dieſes Baumes blos auf die Ufer des Nils, von ſeiner Quelle bis zum Ausfluſſe, ein. Doch es iſt hier der Ort nicht, alle dieſe Meynungen und Muthmaſſungen aufzuzählen, noch weniger ſie zu prüfen und den langen Streit noch länger zu machen! — Nach Goldhagens Bemerkung, die ſich auf die Angabe des Matthiolus ſtützt, bedeutet die Perſea keineswegs unſere Pfirſche, ſondern ſie iſt, nach der Beſchreibung des Theophraſt, ein ſchöner, groſſer Baum, der nach ſeinen Blättern, Blüthen und Aeſten unſern Birnbäumen vollkommen gleicht, ſtets grün bleibt und Blüthen, ſo wie halb und ganz reife Früchte zu gleicher Zeit trägt, welche länglichen Birnen gleichen, einen Pflaumenſtein in ihrem Fleiſche haben und ſehr angenehm ſchmecken ſollen. — Dieſe

Per=

Perſea gehört, nach Linné, zu den Lorbeerbäumen, wo er ſie unter dem Namen Laurus Perſea, Avogatobaum, anführt. Sie iſt eigentlich in Amerika einheimiſch. Schon das Vaterland dieſes Baumes, der nirgends in Egypten gefunden wird, ſcheint uns übrigens anzuzeigen, daß er unmöglich die Perſea der Alten seyn könne. Ueberdieß ſind ſeine Früchte ſo wenig giftig, daß ſie, nach Jacquins eigenen Erfahrungen, auf den weſtindiſchen Inſeln von jedermann als ein Leckerbiſſen betrachtet werden, und von ihm ſelbſt als eine auserleſene Frucht befunden wurden.

Neuere Reiſebeſchreibungen ſprechen von Pfirſichbäumen in Perſien, deren Früchte giftig ſind, oder wenigſtens unter verſchiedenen Beziehungen zum Gifte werden können. Mäßig genoſſen ſollen ſie den Eingebohrnen unſchädlich ſeyn, den Europäern aber, durch ihren allzu herben und anziehenden Geſchmack, gar leicht tödtliche Verſtopfungen veranlaſſen. Es iſt ſehr wahrſcheinlich, daß die wilde Pfirſche ein heftiges Purgiermittel ſey, denn ſelbſt unſere Pfirſichblüthen und Pfirſichblätter haben, wie bekannt, dieſe urſprüngliche Eigenſchaft, während die Früchte ſelbſt ſich durch unſern Himmels,

melsſtrich und unſere Pflege weſentlich veränderten. Wem, ſo ſagt **Mayer** in der Pomona franconica, die häufigen Bemerkungen, die man bey vielen, von Natur giftigen, durch Pflege und Veränderung des Klima's hingegen gänzlich verbeſſerten und brauchbar werdenden, Gewächſen machen kann, nicht ganz unbekannt ſind, den wird dieſe Meynung gar nicht befremden. Nach dem **Plutarch** war die Perſea oder Perſica beſonders dem **Harpocrates**, dem Gotte des Stillſchweigens geweiht; auch war ſie der **Iſis** heilig, weil ihre Frucht dem Herzen und ihre Blätter den Zungen der Menſchen ſehr ähnlich ſehen ſollen. Die Geſchichte führt mehrere Belege an, daß die egyptiſchen Prieſter durch dieſe Frucht mehrere geheimnißvolle Bedeutungen auszudrücken ſuchten, und dieſelbe, wie viele alte Denkmäler noch beweiſen, über den Häuptern ihrer Götterbilder bald ganz, bald zerſchnitten, damit die herzförmige Mandel ſichtbar würde, darſtellten. Man will auch finden, daß dieſe Früchte bisweilen auch **Judenäpfel**, poma judaica, genannt wurden. — Doch genug über einen Gegenſtand, den ſelbſt die tiefſten Unterſuchungen nie ganz ins Klare bringen werden.

den. Perſien, oder das Morgenland, ſoll einmal als das Heimathland der Pfirſche gelten, die Etymologie des Namens Perſica ſcheint dafür zu entſcheiden, ſo wie z. B. die Aprikoſe, die lateiniſch Armeniaca heißt, und der lateiniſche Name der Kirſche, Ceraſum, bey jener auf das Vaterland Armenien und bey dieſer auf Ceraſunt hinweiſet. Wenn wir indeſſen auch Perſien, oder auch überhaupt das Morgenland als die urſprüngliche Heimath der Pfirſche annehmen, ſo wird es dennoch immer erſt eines ſehr bündigen Beweiſes bedürfen, daß der meiſte Theil unſerer zarten und ſchmelzenden Pfirſchen, z. B. die Mignonne, Admirable, Nivelle ꝛc. aus Perſien, Syrien ꝛc. abſtammen, da es völlig erwieſen iſt, daß dieſe Arten in heiſſen Ländern durchaus gar nicht gedeihen. Man muß daher glauben, daß entweder durch die Verſchiedenheit des Klima und des Bodens dieſe erſtaunenswürdige Umänderung vorgegangen ſey, oder annehmen, daß wirklich ganz neue Arten erſt in unſern Ländern entſtanden ſeyen. Bemerkenswerth iſt aber auch folgender Umſtand. Die Pfirſchen gedeihen vorzüglich gut in Holland, wo doch kein anderes Steinobſt recht gut fortkom-

men will. Sie erhalten dort einen ganz eigenen Hochgeſchmack, der wahrſcheinlich nicht nur von dem feuchten Sandboden des Landes, ſondern wohl auch von den vielen, in dieſem Boden vorhandenen Schwefeltheilchen herrührt; denn daß der Boden in Holland viele Schwefeltheile bey ſich führen müſſe, erhellt aus der Menge der Torfgruben in dieſem Lande. Sollte indeſſen dieſe groſſe Veredlung, die in Hollands Boden mit der Pfirſche vorgeht, nicht vielleicht eher einen Beweis geben, daß Klima, Boden und Pflege neue Sorten erzielen, ohne daß man für dieſe einen eigenen Stammvater aufſuchen müßte? Denn man bemerkt eben ſowohl, daß mehrere Pfirſchenſorten nur in Italien, andere in der Provence, wieder andere in den etwas nördlichern Ländern vorzüglich gut gedeihen. Auch ſind die meiſten und edelſten Pfirſchenſorten erſt ſeit etwa anderthalb Jahrhunderten bekannt, die Alten kannten nur drey bis vier Sorten; ja noch vor Quintinye, der gegen das Ende des ſiebzehnten Jahrhunderts lebte, wußte man kaum von zehn bis zwölf guten Sorten. Um dieſe Zeit kamen ungefähr auch die Spaliere in Gebrauch, und mit ihnen gedieh auch die

T. XLIX.

die Kultur der Pfirſchen; denn durch die fleiſſigere Wartung erhielten die beſſern Sorten ihre wahre Vollkommenheit, und die dadurch in Abſicht auf die Dauerhaftigkeit, auf das Wachsthum und die Fruchtbarkeit des Pfirſchenbaumes bewirkten Verbeſſerungen überſteigen faſt jede Vorſtellung. Zu Montreuil z. B. trägt mancher Baum tauſend groſſe Pfirſchen auf einmal, ohne deswegen im folgenden Jahre auszuſetzen. Nach Deutſchland kamen die edlern Pfirſchenſorten zu Anfang des vorigen Jahrhunderts aus Frankreich, und ihr Gedeihen übertraf noch die Hoffnung. Nur ſcheint man hie und da mit der Pflege dieſer edeln Bäume noch nicht recht bekannt zu ſeyn, und mancher ſogenannte Kunſtgärtner möchte wohl erſt zu den Bauern in Montreuil ꝛc. in die Lehre gehen dürfen. — Doch nun zu der eigentlichen Naturgeſchichte des Pfirſchenbaumes und zur Beſchreibung einiger Arten ſeiner Früchte.

Der Pfirſchenbaum (Amygdalus perſica, *Pécher*, Tab. XLIX. 155) gehört nach Linné in die erſte Ordnung der zwölften Klaſſe, welche Icoſandria Monogynia heißt, und diejenigen Pflanzen in ſich begreift, deren Blumen zwanzig

und mehr dem Kelche in einem Ringe einverleibte Staubfäden und nur einen Staubweg haben. Botaniſch wird er folgendermaſſen beſchrieben: Pfirſichbaum mit Blättern, deren Sägeeinſchnitte alle ſpitzig ſind, und mit einzelnen, feſtſitzenden, fünfblättrigen Blumen, auf welche groſſe, runde, entweder mit zarter Wolle bedeckte, oder ganz glatte Früchte folgen, die ein ſehr wohlſchmeckendes, entweder ſaftiges oder feſtes Fleiſch haben, in deſſen Mitte in einer ſteinharten Schale eine bittere Mandel oder Kern eingeſchloſſen iſt. Daß ihn Linné zu den Mandelbäumen rechnet, haben wir bereits angeführt. So wenig man übrigens in Abſicht auf das eigentliche Vaterland im Reinen iſt, eben ſo ſchwer möchte es auch auszumachen ſeyn, welche unter den verſchiedenen Abänderungen der Frucht die Hauptart ſey. Die Verſchiedenheiten der Abarten beruhen auf der Geſtalt, Gröſſe, Bekleidung, das heißt, ob ſie wollig, oder nackt und glatt ſind, auf der Farbe, dem Geſchmacke und der mehrern oder wenigern Anhänglichkeit des Fleiſches am Steine, auf der feſtern oder ſaftigern Conſiſtenz, oder auch auf der Zeit der Reiſe der Früchte; nach dieſen Verſchieden-

heiten

heiten haben ſie auch, wie wir bald ſehen werden, verſchiedene Namen. — Die entzückend ſchöne Blüthenblume *a* iſt eine Zwitterblume und hat einen röhrigen Kelch, der aus einem einzigen, in fünf Abſchnitte getheilten Blatte beſteht. Sie hat fünf längliche, eyrunde, zugeſtumpfte, dem Kelche einverleibte, nach Art der Roſen ſtehende, und mit einem dünnen Nagel an den Ecken der Ausſchnitte am Kelche befeſtigte Blumenblätter, die etwas löffelförmig ausgehöhlt, mehr oder weniger zugerundet, mehr oder weniger hell- oder dunkelroth gefärbt, bald gröſſer und bald kleiner ſind. Man findet Blumen mit ſechs Blättern, und die gefüllten haben deren noch mehr. Dieſe Verſchiedenheit der Geſtalt, Gröſſe und Farbe der Pfirſichblüthenblätter, ſo wie das mehrere oder mindere Entfalten derſelben, iſt ein Hauptkennzeichen der verſchiedenen Sorten. Man bemerkt in dieſer Blüthe ungefähr dreyſſig gerade ſtehende Staubfäden, die kürzer ſind als die Blumenblätter, und ſich mit einzelnen Kölbchen endigen. Der Griffel oder Staubweg iſt ſo lange wie die Staubfäden, und mit einer kuppigen Perle gekrönt. Unter ihm ſteht der rundliche,

bald wollige, bald glatte Eyerſtock, aus welchem ſich die Frucht bildet, die an einem ſehr kurzen Stiele wächst. Mitten in der Frucht ſteht ein groſſer, hohler und ſehr harter Stein *b*, der auf beyden Seiten etwas breit gedrückt, und am Rande, der Höhe nach, auf der einen Seite eine hervorſtehende Kante, auf der andern aber eine ziemlich tiefe Einkerbung hat, durch welche man ihn mit einem Meſſer leicht öffnet. Seine Farbe richtet ſich nach der Sorte der Pfirſche, und iſt bald braun, oder hellgrau, oder dunkelroth, auch hat er in eben dieſer Rückſicht bald mehr, bald weniger Ungleichheiten, bald ſanftere, bald tiefere Furchen. Er iſt an dem obern Ende ſpitzig und unten vertieft. Inwendig iſt er hohl und ſehr glatt; er umfaßt eine Mandel *c*, die bitter, oval, an dem einen Ende ſpitzig, an dem andern zugerundet, mit einer bräunlichen Haut umgeben iſt und aus zwey Lappen beſtehet. Dieſe bisher angeführten Kennzeichen des Pfirſchenbaumes ſtimmen ſo ſehr mit denen des Mandelbaumes überein, daß ihn Linné nicht ohne Grund und Recht zu dem letztern ordnete; indeſſen unterſcheidet er ſich doch gar ſehr durch

ſeine ſaftige Frucht und den darin enthaltenen ſehr harten, tiefgefurchten Stein, ſo wie durch andere Merkmale.

Die verſchiedene Eintheilung der Pfirſchenarten gründet ſich, wie ſchon oben bemerkt wurde, theils auf die Beſchaffenheit ihrer äuſſern Haut, theils auf die Beſchaffenheit des Fleiſches und ob es ſich vom Stein löſet oder nicht. Iſt ihre Oberfläche mit einer Art Wolle bedeckt, ſo heiſſen ſie wollige Pfirſchen; ſind ſie glatt und ſeidenartig anzufühlen, ſo heiſſen ſie glatte oder nackte Pfirſchen; löſet ſich ihr Fleiſch ganz und leicht vom Steine ab, ſo werden ſie Weichlinge genannt; bleibt das Fleiſch am Steine ſitzen, ſo führen ſie den Namen Härtlinge. Nicht übergehen dürfen wir hier die Eintheilung und Benennung der Pfirſchenſorten bey den franzöſiſchen Obſtfreunden, da die Namen *Peches*, *Pavies*, *Violettes* und *Brugnons* auch bey uns öfters vorkommen; wir theilen daher unſern Leſern im Auszuge mit, was der zuverläſſigſte Führer auf dieſem Pfade, Duhamel, darüber ſagt: Man kann, ſo ſagt er, die Pfirſchen in vier Klaſſen theilen, nemlich erſtens: die mit

Wolle bekleideten, deren Fleiſch ſich leicht vom Steine löſet, dieſe heiſſen eigentlich *Peches;* zweytens: die mit wolliger Haut, deren Fleiſch ſich aber weder von der Haut noch vom Steine leicht trennt, dieſe werden *Pavies* genannt; drittens: Pfirſchen mit glatter, nicht wollichter, violetter Haut, deren ſchmelzendes Fleiſch ſich leicht vom Steine löſet, dieſe führen den Namen *Peches violettes;* endlich viertens: nackte violette Pfirſchen, deren Fleiſch nicht vom Steine losgeht, dieſe werden *Brugnons*, und von den Engländern Nectarines genannt. Die Abarten dieſer vier Hauptarten unterſcheiden ſich durch Geſtalt, Größſe, Farbe der Haut und des Fleiſches, Geſchmack, Zeit der Reife ꝛc. Wir fügen indeſſen, ehe wir zur Beſchreibung einiger einzelnen Sorten übergehen, noch Einiges über die Erziehung und Pflege des Pfirſchenbaumes bey, da er die Achtung und Sorgfalt der Obſtfreunde ſehr verdient.

Die erſte, natürlichſte Art ſeiner Erziehung und Fortpflanzung iſt aus dem Kerne, oder dem Samen, und die auf dieſe Art erzogenen Bäume tragen zwar meiſt etwas kleinere, aber ſehr wohlſchmeckende Früchte, bisweilen entſtehen ſogar

aus den Kernſtämmchen neue und groſſe Abarten. Ueberdieß ſind ſolche Stämmchen bey weitem nicht ſo weichlich und dagegen viel fruchtbarer, als die okulirten. Man darf auch nicht befürchten, daß man auf die Fruchtbarkeit dieſer aus dem Kerne gezogenen Bäumchen gar zu lange warten müſſe, denn der Pfirſchenbaum zeichnet ſich überhaupt durch ſein ſchnelles und feuriges Wachsthum vor allen Bäumen ſo aus, daß er mit ſeinen ſchlanken Aeſten in drey bis vier Jahren einen groſſen Raum bedeckt. Man kann zwar die Pfirſchenſtämme auch hochſtämmig ziehen, was aber in unſern Gegenden, und vielleicht mit Recht, da die hochſtämmigen nicht ſo leicht, wie die am Spaliere oder an Mauern, gegen harte Winter und Spatfröſte geſichert werden können, nur ſelten geſchieht, und ſie erlangen dann eine ſchön gebildete Krone, mit vielen langen, grünen Sommerlatten. Eine lange Erfahrung bewährte und zeigte es, daß man die Pfirſchen, ſo wie die Aprikoſen, von welchen wir hernach ſprechen werden, als ausländiſche, aus einem heiſſen Himmelsſtriche herſtammende Bäume, in unſern kältern Gegenden am beſten an Häuſern und Mauern, wo die

Son-

Sonne ſtark wirken kann, ziehen müſſe, wenn man von dieſer Art Bäume groſſe, ſchöne und wohlſchmeckende Früchte ernten will. Man wählt daher auch am liebſten die niedrigſtämmigen, weil die Sonne unten an der Erde am ſtärkſten wirkt, und alſo auch den Saft in den Früchten am beſten auskocht. Vorzüglich gut gedeihen aus den Kernen folgende Arten: die kleine, rothe, nackte Violette, die Zwergpfirſche, die Blutpfirſche, die Aprikoſenpfirſche. Man nimmt die Kerne von völlig reifen Früchten, die, eben ihrer vollkommenen Reife wegen, von ſelbſt vom Baume abfallen. Der Ort, wo man die Kerne ausſteckt, hat am beſten ſeine Lage gegen Morgen, wiewohl auch die Mittagſeite ſehr gut, ja, wenn der Boden von Natur etwas feucht und kalt ſeyn ſollte, jener noch vorzuziehen iſt. Je freyer der Platz iſt, deſto beſſer iſt er; groſſe Bäume dürfen nicht in der Nähe ſtehen, weil ihre weitgehenden Wurzeln gar leicht den jungen Stämmchen die Nahrung entziehen. Ein gemeiner, guter, mehr trockner als feuchter, und nicht viel gedüngter Boden ſchickt ſich am beſten für die Pfirſichkernpflanzung. Am beſten wird

er,

er, wenn er den Sommer vor der Ausſaat recht tief ausgegraben und die Erde durch das Drathgitter geworfen wird. Der Dünger ſchadet den Wurzeln, die dann nur klein, ſchwach und ſchwarz werden, auch lockt er die verderblichen Engerlinge herbey, die in kurzer Zeit viele junge Stämmchen zu Grunde richten. Man läßt hierauf den Boden bis zur Hälfte des Merzes raſten, und gräbt ihn dann nochmals um, damit er recht locker werde, denn für eine Fruchtkernſaat kann kein Boden zu locker und zu viel gelüftet ſeyn. Wenn das zarte Pflänzchen bey ſeinem Austritte aus der Kernhülle feſtes und verhärtetes Erdreich antrifft, ſo kann es ſich entweder nicht gerade fortſchieben und muß ſich krumm biegen, oder es muß gar erſticken und zu Grunde gehen. In leichtem, gut gegrabenem, von Steinen und Scherben möglichſt gereinigtem Boden hingegen treibt der Fruchtkern gerade und ſchnell vorwärts. Die Kerne werden am beſten an einem heitern, trocknen Tage, zwey Schuhe weit von einander, etwa drey bis vier Zoll tief gelegt, mit Erde bedeckt und leicht angetreten. Sie gehen erſt binnen einem Jahre auf. Die jungen Stämmchen müſſen, wenn Dürre einfällt,

begoſſen und vor Eintritt des Winters mit Laub bedeckt werden, um gegen das Erfrieren geſichert zu ſeyn. Wenn ſie ſo ein Jahr geſtanden haben, kann man ſie ſchon verſetzen und ihnen die beliebige Richtung entweder zu Hochſtämmen oder zu Spalier- und Zwergbäumen geben.

Die edlern Sorten werden durch das Okuliren erzielt; das Pfropfen iſt bey den Pfirſchen durchaus nicht rathſam, denn die meiſten Pfropfreiſer gehen ohne Erfolg zu Grunde, da die Pfropfwunden ſehr ſchwer heilen, und man wird wohl zehnmal getäuſcht, ehe man ſeine Hoffnung einmal erfüllt ſieht. Man okulirt die Pfirſchen theils auf aus Kernen gezogene Pfirſichſtämme, doch ſollen ſolche Bäume dem Harzfluß ſehr unterworfen ſeyn, theils auf Mandel- und am ſicherſten auf Pflaumenſtämme; denn dieſe letztern geben die dauerhafteſten Bäume. Die Pflaumenſtämmchen können zu Zwerg ſchon okulirt werden, wenn ſie nur ein oder zwey Jahre alt, und zwey bis drey Fuß hoch ſind; man ſetzt dann das Okulirreis etwa einen halben Schuh über der Erde an. Zu Hochſtämmen aber, oder zu halbhochſtämmigen Bäumen, läßt man ſie von vier bis ſieben

Schuh hoch aufſchieſſen, und okulirt da, wo die Krone ſich bilden ſoll. Gewöhnlich iſt die geringe Pflaumenart, die Haberpflaume, die tauglichſte zum Okuliren der Pfirſchen, doch lehrte auch die Erfahrung, daß die Violetten- und Chevreuſen-Sorten auf den Stämmchen der gemeinen gelben Frühpflaume, Spilling genannt, am beſten gelingen. Man wählt die Okulirreiſer von geſunden, ſchön erwachſenen Bäumen, die ſchon vollkommene Früchte getragen haben, auch ſucht man nicht gerne die ſtärkſten, ſondern die mittelmäßigen Schöſſe aus, weil ihre Augen theils beſſer bekleiben, theils keine ſo frechen Triebe machen und einen ſehr fruchtbaren Baum geben. Bey dem Okuliren ſelbſt iſt das auf das ſchlafende Auge im Auguſt das Beſte; (wir werden hievon umſtändlicher reden, wenn wir am Schluſſe unſerer pomologiſchen Unterhaltungen auf die Arbeiten des Obſtgärtners kommen,) weil das zarte Reis, wenn es noch vor dem Winter austreibt, gar zu leicht ein Raub des Froſtes wird. Treibt nun aber das Auge im Frühjahre ſein Reis, ſo muß das Stämmchen über demſelben bis auf einen halben Finger lang weggeſchnitten werden,

der zurückbleibende Stumpf wird erſt im folgenden Frühjahre weggenommen. Soll der Baum hochſtämmig werden, ſo darf das Reis im nächſten Frühjahre nicht wieder geſtutzt werden, ſondern man läßt es fortwachſen, bis zu der Höhe, wo man es nöthigen will, die Krone anzuſetzen. Soll es aber einen Zwergbaum geben, ſo wird das im erſten Jahr gewachſene Okulirreis auf ſechs Zolle abgeſchnitten, damit es den Sommer hindurch anfängt, Nebenäſte zu treiben und die Grundlage ſeiner künftigen Geſtalt zu bilden. Dieſe Seitenäſte müſſen ſchon in der Baumſchule wagerecht an Pfähle ꝛc. angebunden werden, bis ſie an Spaliere oder Mauern verſetzt werden; auch muß man ſchon beyzeiten den Bäumchen die an unſchicklichen Orten herauskommenden Knoſpen und Triebe abkneipen, die regelmäßigen Zweige aber in ihrer völligen Länge ungeſtört fortleiten.

Eine leichte und angenehme Weiſe, Pfirſchenorten fortzupflanzen, iſt auch das Ablegen. Gewiß ſind viele unſrer Leſer und Leſerinnen mit der leichten Kunſt, Nelkenſenker oder Ableger, bey uns Einſchnitte genannt, zu machen, und dieſe

Kunſt

Kunſt können ſie auch an Pfirſichbäumen verſuchen, da man an Zwerg- oder Spalierpfirſchen gar leicht unten an der Erde Reiſer finden kann, die man in die Erde einlegen kann. Man verfährt mit dergleichen niedrigſtehenden Aeſtchen, wie mit den Nelken. Man verſucht zuerſt, an welchem Auge das Reis am tiefſten in die Erde zu liegen komme, nur muß dieß Auge gegen unten ſtehen. Gerade unter dieſem Auge, gegen den Stamm zu, wird ein Queereinſchnitt gemacht, und das Reis halb durchſchnitten, als ob man es unter dem Auge gerade abſchneiden wollte; doch läßt man das Meſſer nur bis in die Mitte des Markes gehen. Von dieſer Mitte wird ſodann nach der Länge gegen die Spitze des Reiſes fortgeſchnitten, daſſelbe zwey Zoll lang geſpalten, darauf behutſam in die Erde gebeugt und das Reis etwas gerade aufgerichtet. Damit es nun in der gehörigen Richtung und in ſeiner angemeſſenen Tiefe in der Erde ſtehen bleibe, ſo ſteckt man ein Hölzchen mit einem Häckchen, oder ein dürres Reis, das eine Gabel macht, über dem Einſchnitte auf den abgelegten Zweig, legt reine Erde darauf, drückt ſie etwas feſt an und ſcharrt den Einleger vollends mit Erde

zu, daß aber zwey bis drey Augen hervorſtehen, die Spitze des Ablegers wird auf zwey bis drey Augen abgeſtutzt, und der Schnitt mit Baumwachs verklebt. Man kann im Herbſte oder im Frühjahre einlegen, nur muß das dazu verwendete Reis ein Sommerſchoß ſeyn. In trocknen, heiſſen Sommern muß der Abſenker bisweilen begoſſen werden, ſonſt wurzelt er ſehr ſchwer. Bey mäßiger Feuchtigkeit aber werden ſowohl an den in der Erde befindlichen Augen, als vorzüglich an dem unterſten, dem Einſchnitte gelaſſenen Auge ſich Wurzeln bilden, wie bey den eingeſenkten Weinreben aus ihren Augen, und man kann hernach im folgenden Herbſte, oder wenn man ſie ſtärker werden laſſen will, im Herbſte des zweyten Sommers, oder auch im Frühjahre darauf, den Einleger unter den Wurzeln abſchneiden und weiter verſetzen. Pfirſchenbäume, welche auf dieſe Art fortgepflanzt werden, haben überdieß noch den groſſen Vorzug, daß wenn auch der Stamm in einem ſehr ſtrengen Winter erfrieren ſollte und nur die Wurzel noch bleibt, dieſe wieder neue Zweige hervortreibt, aus welchen wieder ein Baum in ſeiner ächten Art erzogen werden kann.

Noch finden wir für nothwendig, etwas über das Beſchneiden der Pfirſchenbäume zu ſagen, welches von dem Beſchneiden des Kernobſtes ganz abweicht. Die Pfirſchenbäume müſſen auch dann, wenn ſie ſchon tragbar ſind, alle Jahre förmlich beſchnitten werden, vorzüglich weil ſie nur am jungen Holze, das heißt, an den vorjährigen Zweigen blühen und Früchte anſetzen; denn es müſſen nicht nur die unnützen neuen Zweige weggeſchafft, ſondern es muß auch neues Tragholz nachgezogen werden. Die unbrauchbaren und unregelmäßigen Zweige werden ſchon im May abgezwickt, damit ſie dem Baume nicht unnöthig die beſten Säfte entziehen, und damit man nicht genöthigt wird, ſpäterhin, wenn dieſe überflüſſigen Aeſte ſchon ſtärker geworden ſind, durch das Hinwegſchneiden derſelben den Baum gefährlich zu verwunden. Man laſſe aber ja allenthalben am Baume eine überflüſſige Anzahl regelmäßiger Seitenſchoſſen zu Fruchtreiſern auf das künftige Jahr, damit man bey dem Beſchneiden im Frühjahre neue Zweige habe, woraus man wieder die Fruchtreiſer für das künftige Jahr wählen kann. Treibt aber aus einem Auge mehr als ein Schoß her-

hervor und entſteht eine Gabel, ſo darf man nie mehr als einen ſtehen laſſen. Im Sommer muß man überhaupt, und zwar ſo früh als möglich, nur offenbar überflüſſiges oder zu frech wachſendes junges Holz wegſchneiden, und nur bey vorhandenen Lücken irgend einen jungen Trieb bis auf wenig Augen verkürzen; die beſten und regelmäßigſten Seitenzweige aber, und beſonders einige aus dem untern Theile des Baumes hervorgetriebene gute Schoſſen müſſen bis zum Winterſchnitte in ihrer natürlichen Lage fortgeleitet werden. Der Winterſchnitt geſchieht vom November bis in den Merz, ehe die Blüthaugen zu ſtark und zu dick werden, und durch dieſen ſucht man das alte und junge Holz in ein gutes Verhältniß zu bringen. Man unterſucht daher zuerſt den ganzen Vorrath der vorjährigen neuen Triebe, und wählt dann von denſelben allenthalben am Baume eine hinreichende Menge der tauglichſten und beſten zu Fruchtreiſern für das nächſte Jahr, und behält an jedem im vorigen Jahre beybehaltenen, wagerecht geleiteten Zweig ein oder zwey Fruchtreiſer bey, die übrigen überflüſſigen aber werden weggeſchnitten, ſo wie die gar zu dünnen und

ſchwachen Schoſſen. Auch einen Theil der vor-jährigen Fruchtreiſer und die nackten, nicht mit jungem Holze verſehenen, Zweige nimmt man ab. Hiedurch gewinnt man Raum, das nöthige junge Holz deſto regelmäßiger nachzuziehen. Die kleinen Nebenzweige an den beybehaltenen Zweigen ſchneidet man glatt am Holze weg, die Zweige ſelbſt werden, je nachdem ſie ſtark oder ſchwach ſind, mehr oder weniger verkürzt. Die ſtarken müſſen länger gelaſſen und die ſchwachen kürzer gemacht werden; denn je tiefer man ſchneidet, deſto ſtärker und kräftiger wird das Holz. Man verſtutzt entweder dicht über einem Holzauge, oder über einem ſolchen Blattauge, das doppelt ſtehet und wovon das eine ein Laubreis giebt. Die guten, kleinen, am zwey- oder dreyjährigen Holze ſitzenden Augenträger müſſen ſorgfältig geſchont, und dagegen nur die alten, zu lang hervorſtehenden Augenträger, ſo wie alles todte Holz und dürre Stümmel rein weggeſchnitten werden. Was wir hier über das Beſchneiden der Pfirſchenbäume angeführt haben, gilt vorzüglich von Zwerg- und Spalierbäumen; hochſtämmige, wenn ſie einmal ihre Krone gebildet haben, werden nicht ſo ſtark

beſchnitten, und man nimmt ihnen blos die ſich zu ſehr drängenden Zweige, Waſſerſchoſſen, todtes Holz ꝛc.; doch wollen einige behaupten, daß ihnen der Schnitt ſo nothwendig ſey, als den Zwergbäumen. Behutſame Verſuche werden hier die ſicherſten Wegweiſer ſeyn. Ueberhaupt aber hüte man ſich, die Pfirſchen zu früh zu ſchneiden, ſo lange noch Froſt und Kälte zu befürchten iſt. Dieſe ſchadet den beſchnittenen Zweigen, und der Saft tritt in Räuber und wilde Triebe, welche die Fruchtäſte verderben.

Der Pfirſchenbaum iſt auch manchen Krankheiten unterworfen, beſonders können die Baumläuſe ihm leicht tödtlich werden. Man ſehe deswegen ſogleich im Frühjahre ſorgfältig nach, denn wenn ſie überhandnehmeu, ſo iſt es bald um den Baum geſchehen. Sie ſitzen ſo feſt und unbeweglich an den Aeſten der Pfirſchenſpaliere, und haben überdieß die Farbe der Rinde, ſo daß man ſie gar nicht für lebendige Thierchen anſieht, ſondern daß man eher den Baum für räudig halten möchte. So leblos dieß Inſekt indeſſen auch ſcheint, ſo zieht es doch, vermittelſt ſeines Saugſtachels, den Saft ſo verderblich aus den Aeſten,

daß

daß dieſe ganz abſterben und nach und nach der ganze Baum verdirbt. Chriſt ſah im Jahre 1790 in einem groſſen, ſonſt ſehr gut unterhaltenen Garten eine ganze Reihe von Pfirſchenſpalieren, an welchen durch dieſes verheerende Ungeziefer nur wenig Aeſte noch Leben hatten. Man muß daher ſchon bey Zeiten, ſobald man hie und da an den Aeſten ſolche Erhöhungen bemerkt, dieſelben mit einem Spane oder hölzernen Meſſer wegſchaben, und ſodann die Aeſte und den Stamm mit einem bittern, mit Wermuth oder andern bittern Kräutern abgekochtem Waſſer einigemale abwaſchen und abreiben. An andern Obſtbäumen, nur die Orangeriebäume ausgenommen, werden dieſe Baumläuſe ſehr ſelten oder gar nicht bemerkt. Die bekannten Blattläuſe ſind bey weitem nicht ſo verderblich als dieſe. — Da die Pfirſchen ſehr frühzeitig blühen, ſo iſt auch ihre ſchöne, viel verſprechende Blüthe den Spatfröſten ſehr unterworfen, und da man durch Vorhängen von Strohmatten nicht überall und hinlänglich zu ſchützen und zu retten im Stande iſt, ſo geht oft gar leicht in einer einzigen Nacht die ganze ſchöne Hoffnung eines reichen Herbſtſegens zu Grunde.

Um dieſe Unannehmlichkeit abzuwenden, ſind die, in der allgemeinen Einleitung zur Obſtpflege erwähnten Froſtableiter ſehr zu empfehlen. — Wer übrigens alles, wodurch er ſelbſt zur Belohnung ſeines Fleiſſes bey der Pflege der Pfirſchen beytragen kann, ſorgfältig anwenden will, der richte ſich vor allem ſogleich bey der Anpflanzung nach der Lage ſeines Obſtgartens, und ſehe bey unſerm eben nicht gar warmen Klima mehr auf früher reifende Pfirſchenſorten, als auf ſpätreifende, bey welchen man nur unter einem wärmern Himmelsſtriche und in einer ſehr günſtigen Lage auf ſichern Ertrag zählen kann. Wir werden weiter unten Gelegenheit haben, ſolche früher reifende Pfirſchen unſern Leſern bekannt zu machen. Die ſicherſten Kennzeichen der Reife bey den Pfirſchen ſind: Der Geruch und die Farbe, die Durchſichtigkeit der Haut und das leichte Abgehen vom Stiele. Es iſt nicht rathſam, ihre Reife durch Drücken mit den Fingern zu erforſchen, weil an den auch nur leiſe gedrückten Stellen leicht Faulflecken entſtehen. Auch lege man die gepflückten Pfirſchen nicht übereinander, ſonſt drücken ſie ſich ſelbſt Flecken und verderben früher; man lege ſie vielmehr

mehr in flache Körbe nebeneinander auf Laub, ſtelle ſie auf den Stiel, und laſſe ſie in einer kühlen Obſtkammer noch einige Tage nachreifen. In feuchten Kellern verderben ſie bald und verlieren viel von ihrem feinen Geſchmacke. Man hat auch Verſuche gemacht, Pfirſchen, welche durch ungünſtige und kalte Herbſtwitterung nicht am Baume zeitigen, zur Reife zu zwingen, indem ſie an einem trockenen und warmen Orte zwiſchen Tücher gelegt werden. Ja, man kann ſie binnen vier und zwanzig Stunden zeitigen, und weich machen, wenn man ſie zwiſchen warme Betten legt und dieſe immer wieder erwärmt; allein es geht ihnen auf beyde Arten viel, ſehr viel von dem feinen Geſchmacke und von dem edeln Weinſafte ab, den die wohlthätige Sommerwärme in ihrem Fleiſche kocht. Wenn aber die Pfirſchen am Baume ſelbſt völlig ausgewachſen ſind und zur Reife übergehen, ſo iſt Pfirſchenfreunden, die möglichſt unbeſchädigte Früchte wünſchen, ſehr zu rathen, daß ſie zur Zeit des Reifens ein Netz oder ein Tuch unter den Bäumen ausſpannen, damit die reifen, ſich vom Zweige löſenden Früchte nicht auf die bloſſe Erde

fallen und ſich beſchädigen. — Will man aber die Früchte abpflücken, ſo halte man nur die eine Hand unter die Frucht und ſchüttle mit der andern den Zweig, jedoch nur leiſe. Iſt die Frucht reif, ſo fällt ſie bey der leiſeſten Berührung in die untergehaltene Hand. Die reifen Pfirſchen werden nicht nur größtentheils friſch genoſſen, ſondern auch zu den feinſten Confituren verwendet. Aus den Mandeln im Kerne wird der berühmte Liqueur, Perſiko, bereitet.

Wir wenden uns nun zur Beſchreibung einiger vorzüglichen Pfirſchenſorten, und haben uns nur deshalb bey der Erziehung, Behandlung und Pflege dieſes Baumes etwas länger verweilt, weil das hier Angeführte auch von dem gleich hernach zu beſchreibenden Aprikoſenbaume gilt, bey welchem wir uns alsdann deſto kürzer faſſen können.

Eine vortreffliche, durch Geſtalt und Wohlgeſchmack ſich gleich empfehlende Frucht iſt die rothe Magdalenenpfirſche (*Groſſe Madeleine rouge, Madeleine de Courſon,* T. L. 156. 157). Sie wird von den Franzoſen auch *la Payſanne*, die Bäuerin, genannt, und iſt groß, fein wollig, an einer Seite gefurcht, ziemlich rundlich, faſt ganz

pur-

T. L.

156

157

purpurroth, überaus köſtlich von Saft und von erhabenem Geſchmacke. Ihr Fleiſch iſt, wie die aufgeſchnittene Frucht (157) zeigt, gelblich weiß, um den Stein, von welchem es ſich leicht ablöst, roth, welche Farbe bisweilen in kleinen Adern faſt bis an die Oberfläche hinläuft. Sie reift zu Ende des Auguſts; der Baum hat tiefgezackte Blätter und eine groſſe Blüthe. Faſt zugleich mit dieſer, ja wohl ein paar Wochen früher, reift auch die weiſſe Magdalenenpfirſche (*Madeleine blanche*, *Montagne blanche*). Sie wird nicht ganz ſo groß wie die vorige, und gehört der Gröſſe nach zu den mittelmäßigen, aber dem Geſchmacke nach zu den vorzüglichern Pfirſchen. Die Grundfarbe iſt weißlich grün, das ſich oft mit etwas Gelb ſchattirt. Auf der Sonnenſeite iſt ſie bisweilen etwas roth geſprengt, was ſich aber gar nicht mit erſtreckt. Die Haut iſt, wie bey der vorigen Art, ſehr fein wollig. Der Stein, von welchem ſich das weiſſe, zarte, ſehr ſaftreiche Fleiſch ablöst, iſt klein, ſo daß alſo dieſe Pfirſche, ungeachtet ſie von andern an Umfang übertroffen iſt, dennoch eben ſo viel Fleiſch hat, als manche gröſſere Sorte. Der Baum muß im Frühjahre ſorgfältig geſchützt wer-

werden, da ſeine Blüthe ſehr weichlich iſt und leicht von Nachtfröſten erfriert, auch gehen dieſer Frucht die Ameiſen ſtark nach. Man erkennt dieſe Sorte ſchon am Baume, da die Aeſte, ſo wie das Mark ſchwärzlich, und die Blumen groß und offen ſind. — Wir verbinden mit dieſen Magdalenenpfirſchen auch zugleich die kleine weiſſe Pfirſche (*Pavie blanche*, *Pavie Madeleine*), die an der Sonnenſeite ziemlich roth, inwendig weiß, jedoch um den Stein roth, ſehr ſaftreich ſüß und allgemein beliebt iſt, und zu Ende des Auguſts reift. Andere beliebte und des Anpflanzens werthe, ſchon im Auguſt und zu Ende deſſelben reifende Pfirſchen ſind: Die Kanzlerpfirſche (*veritable Chancelliere à grande fleur*), die groß, glänzend roth, etwas länglich, inwendig weiß und am Steine, von welchem das Fleiſch ſich gerne löſet, roth und von vortrefflichem Geſchmacke iſt; die *Bellegarde* oder *Gallante*, fein, ſehr groß, rundlich, faſt dunkel purpurfarb; von weiſſem, ſchmelzendem Fleiſche, das roth um den Stein iſt, von welchem es ſich leicht ablöſet, ihre Blüthe iſt nur klein; die frühe purpurfarbige Pfirſche

(*Pour-*

(*Pourprée hative*), groß und rund, roth um den Stein, ſehr ſaftreich und von erhabenem weinartigen Geſchmacke; die groſſe Lieblingspfirſche oder Lackpfirſche (*groſſe Mignonne*), eine der edelſten und größten Sorten, ſie iſt länglich rund, gelb und auf der Sonnenſeite roth getüpfelt, ihr Fleiſch iſt feſt, ſehr ſaftig und löſet ſich gerne vom Steine, die Blüthe hat groſſe Blumen; zu ihr reihen wir ſogleich die kleine Lieblingspfirſche oder die doppelte von Troyes (*petite Mignonne, la Double de Troyes*), ſie iſt mittelmäßig groß, rund, an der Sonnenſeite roth, innen weiß, geht gern vom Steine und hat viel weinartigen Saft; die unvergleichliche Frühpfirſche (*Avant Peche admirable*), ziemlich groß, rund, hellroth an der Sonnenſeite, das Fleiſch iſt gelblich, voll Saft, geht leicht vom Steine, und daß der Geſchmack vortrefflich ſey, beſagt ſchon der Name; die ſchöne Früh-Chevreuſe (*Chevreuſe hatille*), mittelmäßig groß und länglich, ſchön roth von Farbe, innen weiß, um den Stein roth, ſüß von Saft, hat kleine Blüthen, iſt aber ſehr tragbar; die doppelte Montagne (*double Montagne, la Montauban*), ziemlich groß und

rundlich, mit einer tiefen Spalte in der Mitte herunter, faſt ganz purpurroth, das Fleiſch iſt feſt, gelb, um den Stein, von welchem es gern abgeht, purpurroth und ſehr ſüß. Der Baum iſt ſehr dauerhaft, trägt fleiſſig und hat groſſe, offene Blumen; die gelbe Pfirſche (*Peche jaune*, *Alberge jaune*, auch *la Roſanne*), mittelmäßig groß, etwas lang, mit gelbem, ſehr wohlſchmeckendem Fleiſche, wenn ſie vollkommen reif wird; die frühe weiſſe, auch Muskat-Pfirſche (*Avant Peche blanche*), ſehr klein, länglich und weißlich, ſie reift ſchon gegen Ende des Julius, das leicht vom Steine gehende Fleiſch iſt inwendig weiß, etwas muskatellerartig und zuckerhaft von Geſchmack, wird aber bald mehlig; die frühe rothe Pfirſche (*Avant Peche rouge, de Troyes*), klein, glänzend roth, rundlich, mit weiſſem, ſehr ſaftigem, liedlichſchmeckendem Fleiſche, ebenfalls ſchon im Julius reifend; die frühe Annenpfirſche, gleichfalls klein, rund, auſſen und innen weißlich gelb, an der Sonnenſeite etwas mattroth und erhaben von Geſchmack; die Zwollſche Pfirſche, eine holländiſche Sorte, von mittlerer Gröſſe, rund mit einem tiefen Spalte nach der Länge herunter,

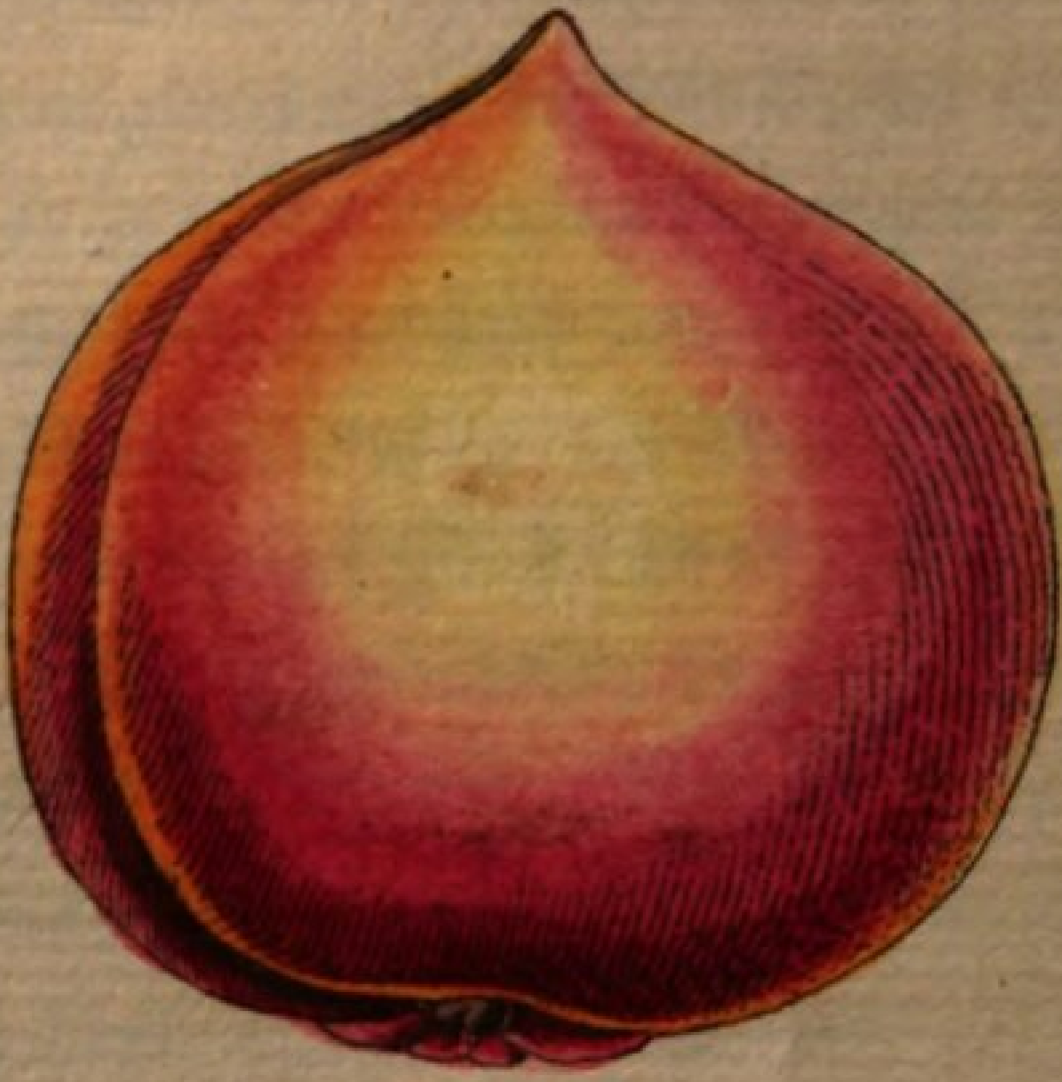
wir einſtweilen die 159 dargeſtellte, zu den ſpäter-reifenden Sorten gehörige Venusbruſt, und führen zuerſt, nach der Beſchreibung in Sicklers Obſtgärtner, den Kardinal (*le Cardinal*, 160) an. Dieſe Pfirſche iſt, nach Sickler, eine ſehr ſchöne Frucht von mittelmäßiger Größſe. Die Grundfarbe iſt grüngelb, an der Sonnenſeite aber karmeſinroth, ſie hat auch noch hie und da dunklere, ins Violette fallende Stellen, und wo dieſe Farben abnehmen und ſich ins Dunklere verlieren, iſt das Karmeſin nur geſprengt. Die Furche vom Stiel weg iſt flach und breit, und hat am Ende eine ſehr zarte, einer Nadel ähnliche, Spitze, an welcher die Haut ſich etwas hinanzieht. Die Frucht iſt über zwey Zolle hoch und faſt drey Zolle breit und dick. Die dünne Schale läßt ſich leicht abziehen und iſt mit einer ſehr dichtſtehenden, feinen und kurzen Wolle bedeckt. Das Fleiſch iſt weiß, (hierin weicht Sicklers Beſchreibung vorzüglich von allen andern, dieſe Sorte beſchreibenden Pomologen ab), zart, ſchmelzend und voll weinſüſſen Saftes. Um den Stein iſt ſie blaß geröthet, welche Farbe ſich etwas ſtark in das Fleiſch hineinzieht. — Andre Pomologen, z. B. Chriſt und

Duhamel, führen die Kardinalpfirſche unter dem Namen *Sanguinole, Betterave*, oder Blutpfirſche an, Chriſt nennt ſie auch Maulbeer- oder rothe Rüben-Pfirſche, beyde Schriftſteller ſchildern ſie als eine an der Sommerſeite dunkelrothe Frucht, mit blutrothem Fleiſche, ſetzen ſie aber unter die erſt zu Ende Oktobers reifenden Pfirſchen, die überdieß eines heiſſen Sommers oder wenigſtens einer ſehr günſtigen Lage bedürfen. Mayer in ſeiner Pomona franconica ſpricht ausführlicher von der auch von Chriſt angeführten Kardinalpfirſche, die aber unterſcheidungsweiſe Kardinal Fürſtenberg heißt, und gleich im Anfange Septembers, in guten Jahren ſchon zu Ende Auguſts reift. Auch Mayer ſagt, daß der Kardinal Fürſtenberg zu den Blutpfirſchen oder Drüſellen gerechnet werde, und giebt gleichfalls ihr Fleiſch und ihren Saft als dunkelroth, nur etwas heller als bey der Blutpfirſche an. — Andere im September oder zu Ende deſſelben reifende Pfirſchen ſind: die Königspfirſche (*la Royale*), groß, rund, meiſt ganz roth, aber dunkel purpurroth auf der Sommerſeite, innen weiß, um den Stein, von dem ſie

T. LI.

158

159



160

dunkelroth an der Sonnenſeite, auf der andern weiß mit Roth getüpfelt, mit ſchmelzendem, weiſſem, um den Stein rothem Fleiſche; endlich die Weinpfirſche (*la Vineuſe*, *Pavie vineuſe*, *V. de Fromentin*), eine ſehr beliebte, groſſe Frucht von braunrother Farbe, mehr länglich als rund, mit feinem, weiſſem Fleiſche und ſehr vielem weinartigem Safte. Der Baum empfiehlt ſich, weil ſeine groſſe Blüthe, vor vielen andern Pfirſchenſorten, gegen die rauhen Winde ſehr dauerhaft iſt. Obſtfreunde unſerer Gegend werden aus den bisher angeführten Frühpfirſchen gewiß eine ſchöne Auswahl für ihre Gärten treffen können.

Wir kehren nun zu unſern Abbildungen zurück und betrachten, nach dem Leitfaden derſelben, noch die dicke violette Frühpfirſche (*groſſe violette hative*, engl. Violette Nectarine, T. LI. 158), die zu den nackten oder glatten Pfirſchen gehört, und etwas über zwey Zoll hoch und dick wird. Die etwas dicke und zähe Schale iſt an der Sonnenſeite dunkelroth ins Violette ſpielend und mit vielen grauen Punkten beſäet, die Winterſeite iſt grüngelb und hie und da hellroth getüpfelt. Die bey Pfirſichen gewöhnliche Spalte iſt nicht

ſehr merklich, und vertieft ſich am Ende nur ſehr wenig. Das ſehr gelbe Fleiſch löſet ſich leicht vom Steine und iſt um denſelben blutroth, ſehr zart, ſüßſaftig und ohne viele Weinſäure. Dieſe Frucht reift Anfangs oder gegen die Mitte des Septembers, und der Baum kommt faſt allenthalben gut fort. Man hat auch eine **kleine Violette**, die zwar nur halb ſo groß wird, aber ſonſt der groſſen in allem gleichkommt, ja auch im Geſchmacke noch weinhafter iſt als dieſe. Man muß beyde Sorten, vorzüglich aber die kleine, nicht eher abnehmen, bis ſie vollkommen reif ſind, ſonſt zeigen ſich beyde unter ihrem wahren Werthe. Die kleine darf, wenn ſie vollkommen reif ſeyn ſoll, gar nichts Grünliches mehr haben, ſondern muß auf der Sonnenſeite ſtark violett, auf der Schattenſeite gelb und hellroth ſeyn. Beyde Arten laſſen ſich ſehr gut aus den Kernen ziehen. Die Bäume ſind ſehr tragbar, und es iſt nur zu bedauern, daß die vortrefflichen Früchte an den lüſternen Weſpen und Ameiſen ſo gar gefährliche und gefräßige Freunde haben.

Indem wir nun einige im September reifende vorzügliche Pfirſchenſorten anführen, übergehen wir

ſich gerne lôst, purpurroth, von Geſchmack und Saft ſchmelzend und ſehr fein; dieſer faſt ganz åhnlich iſt die vortreffliche rothe Pfirſche von Vitry (*Admirable rouge de Vitry*); die kleine nackende gelbe Pfirſche, die ſich durch ihre ſehr dûnne Schale auszeichnet; die ſpåte Purpurpfirſche, auch *Chevreuſe tardive* genannt, eine feine, groſſe, runde, ſchwarzrothe oder purpurfarbige Pfirſche, die unter der Haut gelb und um den Stein, von welchem ſie ſich gerne ablôst, roth iſt; die Lyonerpfirſche, die groß, rund, an der Sonnenſeite roth, auf der andern weißlich, inwendig blaßgelb, um den Stein roth, und voll weinartigen Saftes iſt; die perſiſche Pfirſche (*la Perſique*), eine anſehnliche, etwas långliche Frucht, an der Sommerſeite roth, und auf der andern blaßgrûn, inwendig weißgelb, roth um den Stein, von dem ſie gern abgeht und trefflich von Geſchmack; die ſamtene Nivette (*Nivette veloutée*), ſehr fein, groß, etwas långlich, an der Sommerſeite dunkel purpurroth, auf der andern gelblich grûn, inwendig weiß, und roth um den Stein, von welchem ſie ſich gerne ablôſet; die portugieſiſche Pfirſche, welche groß,

rund,

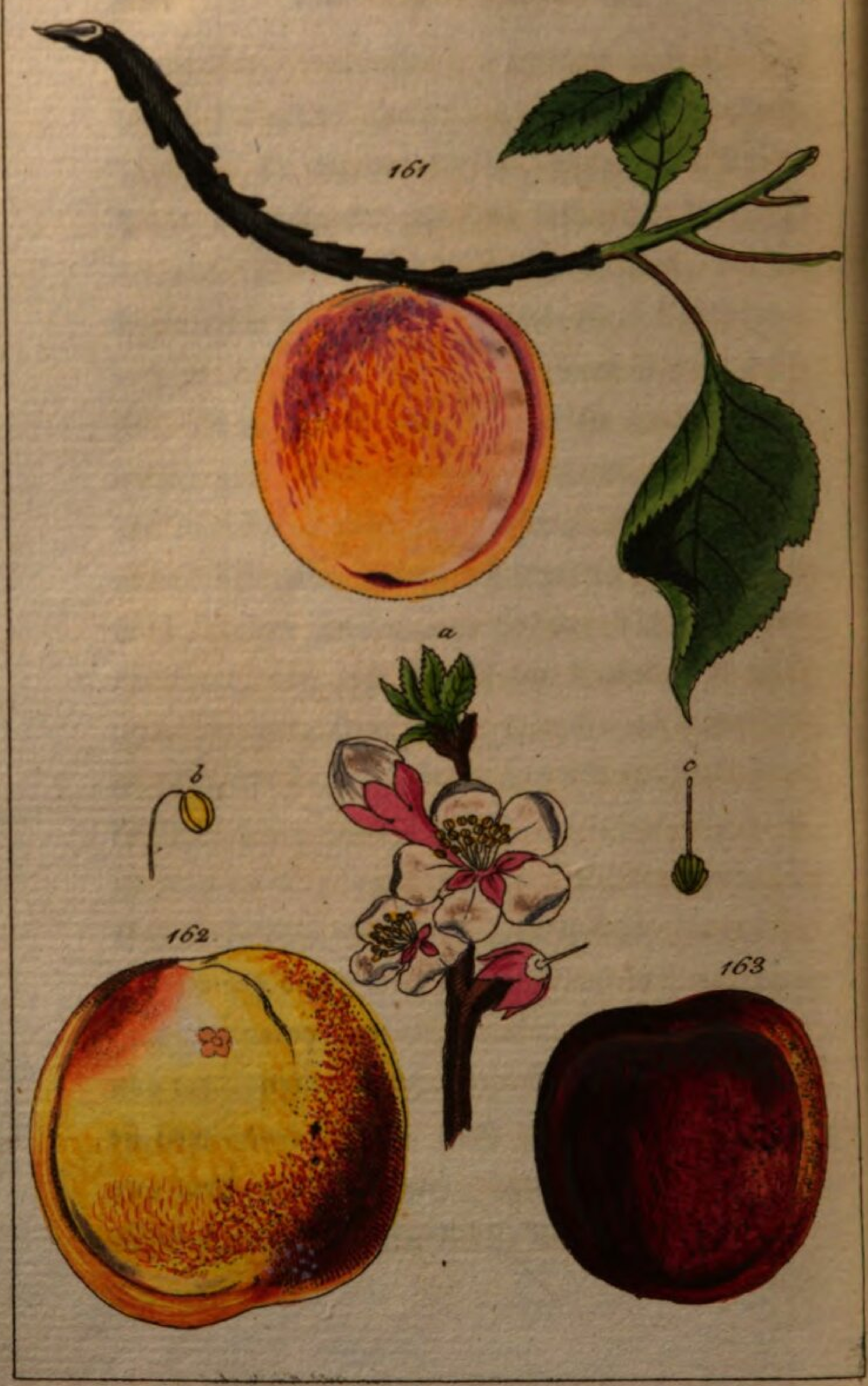
rund, meiſt getüpfelt, an der Sonnenſeite lieblich roth und inwendig weiß iſt, ſie löſet ſich gerne vom Steine, der roth und ſehr klein iſt; die groſſe, ſchöne, an der Sonnenſeite glänzend rothe Katharinenpfirſche, mit weiſſem Fleiſche und roth um den Stein, von welchem es ſich nicht gerne löſet. Von nackten oder glatten Pfirſchen, die im September reifen, nennen wir: die rothe römiſche Pfirſche (*Brugnon de Rome*), die ſehr groß, dunkelroth, an einer Seite gelblich iſt, ſich nicht gerne vom Steine löſet, und ihre Haut gerne runzelt; die goldne Glattpfirſche (*Brugnon d'or*) groß, rund und goldgelb, nur an der Sonnenſeite etwas geröthet, mit gelbem, um den Stein röthlichem Fleiſche und feinem Geſchmacke; die lohfarbige Glattpfirſche, auf einer Seite fahlroth, auf der andern ſchwärzlich gelb, ſehr ſaftreich und wohlſchmeckend; endlich die Newingtownſche Glattpfirſche, eine engliſche Sorte, und eine der edelſten Pfirſchen von beträchtlicher Gröſſe, auf einer Seite ſcharlachfarbig und glänzend roth, mit gelbem, um den Stein dunkelrothem Fleiſche.

Zu Ende des Septembers, bey uns meiſt erſt im Oktober, reiſt eine der edelſten Pfirſchen, die Venusbruſt (*Teton de Venus*, 159), die man die Schönſte unter den Schönen nennen möchte. Sie wird dritthalb bis drey Zoll hoch, und iſt verhältnißmäßig etwa einen halben Zoll weniger breit. Von der ehemaligen Blüthe ſieht man auch nicht die kleinſte Spur mehr, eine mit einer zarten Wolle überdeckte Spitze hat ſich, wie ein Roſenknöspchen, an der Stelle derſelben erhoben. Die mittelmäßig ſtarke Schale iſt durchaus fleiſchfarb, beſonders von der Spitze an, bis über die Mitte der Frucht hinaus, wo eine leichte Röthe, wie auf Roſenwangen, beginnt. Zur Zeit der völligen Reife iſt dieſe Röthe ſo lieblich, daß keine andere Frucht mit dieſer Pfirſche wetteifern darf. Die Wolle der Haut iſt ſo zart, daß ſie kaum bemerkt wird. Das ſchneeweiſſe Fleiſch hat blos um den Stein, von welchem es ſich leicht ablöſet, eine liebliche Roſenröthe, und iſt ſehr ſaftreich und angenehm. Sie iſt, wenn ſie vollkommen reif iſt, ſo voll Saft, daß ſie ſehr ſchwer zu ſchälen iſt und bey der leiſeſten Berührung der Saft ausfließt. Um dieſer Unbequemlichkeit abzuhelfen, erfand ein

franzöſiſcher Eßkünſtler, vielleicht auch ein von den Eßkünſtlern Gewinn ziehender Galanterie-händler, ein eigenes Gefäß, deſſen man ſich zu Paris bey dem Genuſſe ſehr ſaftreicher Pfirſchen bedient. Dieß Gefäß iſt von Porcellain, hat die Form einer Urne und die Gröſſe eines Chocolade-bechers. Die Vertiefung dieſer Urne iſt nicht gröſ-ſer, als nöthig iſt, um die Hälfte einer mittel-mäßig groſſen Pfirſche aufzunehmen. Liegt nun die Pfirſche in dieſer Vertiefung, ſo zieht man vermittelſt zwey ſilberner Pinzetten, die faſt die Geſtalt einer Zuckerzange haben, die Haut von der Frucht und legt ſie auf den Teller, auf wel-chem die Urne ſteht. Die Pfirſche wird hierauf reichlich mit Zucker beſtreut und mit einem Kaffee-löffel verzehrt. — Einige andere achtungswerthe Sorten ſpäter, das heißt, im Oktober oder zu Ende deſſelben, reifender Pfirſchen ſind: die mon-ſtröſe Pfirſche (*Pavie monſtreuſe* oder *la Mon-ſtreuſe*), die größte unter allen ihrer Art, rund, auf der Sonnenſeite dunkelroth, auf der andern blaßfleiſchfarb, innen weiß und um den Stein, von dem ſie nicht abgeht, dunkelroth. Sie wird vorzüglich wegen ihrer Gröſſe und äuſſern Schön-

4

T. LII.



Durch liebliche, wohlſchmeckende und frühe reifende Früchte empfiehlt ſich dem Obſtfreunde auch der Aprikoſenbaum (Prunus Armeniaca, *l'Abricotier*, Tab. LII. 161). Linné reiht ihn zu der Gattung Prunus, bey Miller, Tournefort und einigen andern macht er eine beſondere Gattung aus. Auch er iſt ein, aus Aſien nach Europa gewanderter, Fremdling, und ſtammt, der allgemeinen Vermuthung nach, aus Armenien her, von wo er nach Griechenland und vorzüglich nach Epirus verpflanzt, und von hier aus auch in Italien bekannt wurde. Man ſchließt dieß aus dem alten lateiniſchen Namen der Aprikoſen, indem ſie mala Armeniaca und Epirotica, armeniſche und epiriſche Aepfel genannt wurden. Zu Rom und überhaupt in Italien wurden ſie erſt um die Zeit des Auguſt etwas allgemeiner bekannt. Ob unſre deutſche Benennung, Aprikoſen, von dem griechiſchen Namen dieſer Frucht, πρεκοκκια und βερικοκκιον, oder von den lateiniſchen Worten, praecoqua und praecocia, weil ſie früh und bald reifen, oder von apricus, ſonnig, an der Sonne liegend, weil ſie in dieſer Lage am beſten gedeihen, ihren Urſprung habe, darüber ſind die Gelehrten noch nicht einig,

und da es hier der Ort nicht iſt, den Streit zu entſcheiden, ſo wollen auch wir die Sache noch dahin geſtellt ſeyn laſſen. In einigen Gegenden Deutſchlands werden die Aprikoſen auch Marillen, Amarillen, Barillen, Morillen und Morellen genannt.

Nach dem Linnéiſchen Syſteme iſt alſo der Aprikoſenbaum eine Gattung des Pflaumenbaumes, Prunus, weil er in Anſehung ſeiner Blüthen und Früchte faſt ganz mit demſelben übereinſtimmt. Er gehört in die erſte Klaſſe der zwölften Ordnung (Icoſandria Monogynia), welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche zwanzig bis dreyſſig dem Kelche der Blume in einem Ringe einverleibte Staubfäden, und nur einen einzigen Staubweg haben. Der Charakter des Aprikoſenbaumes iſt, nach Miller, folgender: Die Blüthe *a* iſt eine Zwitterblume, der Kelch derſelben iſt glockenförmig und oben in fünf Abſchnitte zerſchnitten. Die Krone beſteht aus fünf groſſen, rundlichen, ſich ausbreitenden Blumenblättern, deren Baſis dem Kelche einverleibt iſt. Die faſt pfriemenförmigen, mit kurzen doppelten Kölbchen gekrönten, Staubfäden, bey zwanzig an der Zahl, deren einer *b*

heit gezogen, denn ihr Geſchmack iſt nicht ausgezeichnet, ſie reift erſt ſpat, und je wärmer der Herbſt iſt, deſto ſaftiger wird ſie; die ſpäte Violette (*Violette tardive*, auch *Marbrée*), mittelmäßig groß, oval, violettfarbig, mit gelbem, um den Stein rothem Fleiſche, das ſehr ſchmelzend und ſaftreich iſt. Sie gedeiht aber nur in ſehr warmen Spätjahren; einen ſehr heiſſen Sommer verlangt auch die oben angeführte, ſpät reifende Blutpfirſche. Doch wir glauben nun unſre Leſer mit einer hinlänglichen Anzahl von Pfirſchenſorten bekannt gemacht zu haben, wobey wir vorzüglich den verdienten Chriſt zum Führer wählten. Wir finden freylich in den Verzeichniſſen der Obſtbaumhändler eine noch weit gröſſere Menge anderer Namen und Sorten, allein alles auszuheben liegt fürs erſte ſchon auſſer dem Plane unſerer Unterhaltungen, und dann müſſen wir noch bemerken, daß, wie wir dieß ſchon bey den Birn- und Aepfelſorten zu erinnern Gelegenheit hatten, manche Sorten mehrere Namen haben, woraus manche Verwirrung entſtand, znmal wenn man die Sorten nur allein unter franzöſiſchen Namen führt. Die Franzoſen ſind in dergleichen

Dingen überhaupt, und beſonders in der Erfindung der Namen, ſehr ſinnreich, und man bekömmt von ihnen gar leicht etwas ſehr Altes und Bekanntes unter einem funkelneuen, hochklingenden Namen.

Mehr der Anmuth und Niedlichkeit, als des Nutzens wegen, zieht man auch die Zwergpfirſche (*Peche Nain*). Ihre Früchte werden nur ſo groß wie Muskatnüſſe, und ſind zwar ſaftreich, aber nicht wohlſchmeckend. Man kann den ganzen Baum mit ſeinen röthlichen Früchten in einem Blumentopfe auf die Tafel ſtellen, wo er einen ſehr freundlichen Anblick gewährt. Er iſt aber etwas zärtlich, treibt nur ſchwache Schoſſen und dauert nicht lange. — Einen prächtigen Anblick gewährt auch im Frühlinge der Pfirſchenbaum mit gefüllter Blüthe, denn ſeine ſehr groſſen, gefüllten, ſchön rothen oder purpurfarbne Blumen geben dem Garten eine ſehr groſſe Zierde. Man kann ihn ins Freye ſetzen, oder auch in Töpfen ziehen, wo er freylich kleiner bleibt. Seine Frucht iſt gelblich grün, mit etwas Roth auf der Sonnenſeite; das etwas feſte, jedoch ſaftige Fleiſch hat einen den Aprikoſen ähnlichen Geſchmack, und reift ſehr ſpät im Oktober.

Durch

vergrößert dargeſtellt iſt, ſtehen um den runden Eyerſtock, der einen zarten Griffel *c* unterſtützt, welcher oben eine runde Narbe hat. Aus dem Eyerſtocke wird hernach eine groſſe, meiſt gelbe, rundliche Frucht, welche eine der Länge nach hinlaufende Furche hat, und eine rundliche, an der Seite ein wenig zuſammengedrückte Nuß in ihrem Fleiſche enthält. Auch an dem Baume ſelbſt finden ſich mehrere Merkmale, die ihn von andern Steinfruchtbäumen unterſcheiden. Er gehört an ſich unter die Bäume von mittlerer Größe; ſein Stamm wird verhältnißmäßig dicker als der Pfirſchenbaum, und wächst ziemlich gleich mit dem Zwetſchgenbaume, daher er auch, wenn er hochſtämmig gezogen werden ſoll, ſehr gut auf dieſen veredelt werden kann. Die Rinde iſt etwas heller, ſeine Aeſte breiten ſich weit aus, ſetzen aber nicht ſo dicht an, als bey dem Zwetſchgenbaume. Die Sommerſchoſſen ſind glatt, gegen die Sonne röthlich, auf der Schattenſeite grünlich, und auf beyden hin und wieder getüpfelt. Die Augen ſtehen meiſt einfach, bisweilen auch doppelt und dreyfach, ja an einigen Seiten noch vielfacher beyſammen. Die Blätter ſind faſt herzförmig,

zugeſpitzt, unbehaart, mit bald kleinern, bald gröſſern Zäckchen am Rande, die Oberfläche iſt ſattgrün und gleichſam lackirt; ſie ſtehen wechſelsweiſe auf langen, dünnen Stielen, und flattern leicht im Winde.

Hochſtämmig gezogen wird der Aprikoſenbaum etwa fünfzehn bis zwanzig Fuß hoch; da ſein Holz ſehr brüchig iſt, ſo muß man ihn ſtets ſo ſetzen, daß ihn die heftigen Sturmwinde nicht greifen können. Zu Hochſtämmen fügt ſich die ſogenannte wilde, oder aus Kernen gezogene Aprikoſe, im Würtembergiſchen Mellen genannt, und die Orangenaprikoſe am beſten. Man ſcheue den Namen wilde Aprikoſe nicht, denn die weißlich gelbe, auf der Sonnenſeite ſanft geröthete Frucht iſt zwar etwas klein, aber voll Saft und Wohlgeſchmack, und der Baum auſſerordentlich fruchtbar. Die Orangenaprikoſe, von ihrem dunkelgelben, pomeranzenfarbigen Fleiſche ſo genannt, iſt zwar etwas trockener und feſter, aber dennoch lieblich von Geſchmack, und dabey groß und ſchön. Der Kern oder die Mandel ſchmeckt ſüß, faſt wie Haſelnüſſe, daher ſie franzöſiſch auch *Amande-Avelline* heißt. Er gedeiht am beſten

in

in einem trockenen, lockern Gartenboden, der ſo- gar etwas ſandig ſeyn darf, und in einer ſonnigen Lage, die vorzüglich gegen die Nord- und Weſt- winde durch dichte Pflanzungen, oder durch Ge- bäude geſchützt und gegen Südoſten offen und frey iſt. Die Blüthen entwickeln ſich ſo früh, ja noch früher als die des Pfirſchenbaumes, man muß da- her die Aprikoſen eben ſo, wie die Pfirſchen, gegen die verderblichen Spatfröſte durch Vorhängen von Strohmatten oder durch andere Bedeckungen zu ſchützen ſuchen. Um dieſen verderblichen Einfluß der Fröſte zu mindern und zu hindern, geben ei- nige erfahrne Obſtgärtner den Rath, die Apriko- ſenbäume möglichſt ſo zu ſetzen, daß ſie nicht ſo- gleich von der aufgehenden Morgenſonne beſchie- nen werden können, damit ſie ſowohl nicht zu früh austreiben, als auch nicht ſogleich ganz verdorben werden, wenn ſie vom Froſte getroffen werden, da es bekannt iſt, daß vom Froſte getroffene Ge- wächſe ſicher verderben, wenn ſie ſchnell in die Wärme geſtellt, oder von der Sonne beſchienen werden, weil Wärme und Sonnenſchein die vom Froſte erſtarrten Saftgefäße zu ſchnell ausdehnen und alſo zerſprengen, während hingegen andere,

die nach und nach im Schatten, oder noch beſſer durch Regen, aufthauen, ſich leichter erholen, und von dem ausgeſtandenen Froſte oft ganz unbeſchädigt davon kommen.

Was nun die Erziehung, Behandlung und Pflege des Aprikoſenbaumes betrifft, ſo können wir uns hiebey auf das bereits bey dem Pfirſchenbaume Angeführte beziehen, da in der Behandlung beyder Bäume wenig oder kein Unterſchied ſtatt findet. Wir richten daher jetzt unſre Aufmerkſamkeit ſogleich auf die Frucht, welche der Aprikoſenbaum, wie der Pfirſich, vornemlich am jungen vorjährigen Holze, an welchem die Blüthe und Frucht unmittelbar aus den Augen hervorbrechen, bisweilen aber auch an kleinen Fruchtträgern von zwey= oder dreyjährigem Holze, bringt. Der Baum iſt ſo fruchtbar und ſetzt ſo häufig Früchte an, daß man oft im May und ſpäterhin eine ziemliche Anzahl abnehmen muß, um den andern mehr Saft und Raum zu laſſen. Die Aprikoſe verliert ihren Werth, wenn ſie klein und mehlig iſt. Man muß daher auch bey den beſten Sorten die Früchte nicht durch falſche Behandlung geringer werden laſſen; was leicht geſchehen kann, wenn man nur

z. B. den Baum in eine allzu heiſſe Lage ſetzt, wo er den ganzen Tag die freye Sonnenhitze ausſtehen muß, wodurch die Frucht vertrocknet; auch muß man bey dem Abnehmen der Früchte vorſichtig ſeyn und ſie nicht, wenn ſie eben von der Sonne recht erwärmt ſind, ſondern Morgens oder Abends pflücken. Sehr gut iſt es auch, wenn man ſie nicht überreif werden, ſondern noch einen oder zwey Tage auf dem Lager nachreifen läßt, wodurch ſie am ſaftigſten bleiben. Dieſe liebliche Frucht wird ſehr häufig, und in Deutſchland meiſtentheils friſch genoſſen, auch iſt ſie, um ihrer frühzeitigen Reife willen, auf den Tafeln doppelt willkommen, aber ſie wird auch in der Küche und in der Zuckerbäckerey auf die mannigfaltigſte Weiſe benützt, und ſelbſt den Keller läßt ſie nicht ohne ſehr angenehme Geſchenke. Ja Einige, und unter ihnen zuerſt Quintinye, ſagen: es ſey wunderbar, welchen erhabenen Geſchmack, den man bey dem friſchen Genuſſe nicht einmal ahne, der Zucker und das Feuer aus den Aprikoſen hervorlocke. Beſonders ſinnreich ſind auch hierin die franzöſiſchen Gaumkünſtler; man findet bey ihnen nicht nur getrocknete reife Aprikoſen, die zu mannigfaltigen Sala-

ten, Brühen ꝛc. verwendet werden; ſie verfertigen auch eingemachte grüne und reife Aprikoſen auf verſchiedene Arten: man hat Eingemachtes von geröſteten Aprikoſen; Confekt von ſolchen, die weder ganz reif, noch ganz grün ſind; man bereitet Conſerven, Marmelade, Paſte, Torten und Gefrornes von Aprikoſen, und macht ſie auch in Branntwein ein. Für den Keller liefern die Aprikoſen, ſowohl aus dem Fleiſche als aus den Kernen oder Mandeln, einen köſtlichen Ratafia, und aus letztern allein ein treffliches Eau de Noyaux, oder Aprikoſenkernwaſſer. — Aus den Steinen der Aprikoſen kann man, wenn ſie gebrannt werden, ſogenannten chineſiſchen Mahlertuſch verfertigen, und aus den Bäumen, vorzüglich aus alten, fließt ein Gummi, das wie das arabiſche gebraucht werden kann.

Wir nennen nun auch einige der vorzüglichſten Gattungen dieſer Fruchtart, deren übrigens bey weitem nicht ſo viele, als bey den Pfirſchen und andern Kern- und Steinobſtarten ſind, ja es ließe ſich erſt noch weitläuftig unterſuchen, ob ſelbſt die wenigen Sorten, die man hat, auch wirklich ganz verſchieden ſind, oder nur von einander abſtam-

men, wie z. B. Mayer in der Pomona franconica behauptet, der mit klaren Worten ſagt: es giebt nur eine einzige Gattung von Aprikoſen, und die verſchiedenen Sorten, welche die Gärtner angeben, ſind nichts weiter als Abänderungen, die bald von fremder Befruchtung, bald von Verſchiedenheit des Klima und von andern Umſtänden hervorgebracht wurden. So könne z. B. der Samenſtaub von Pfirſchen und Mandeln, die in der Nähe von Aprikoſen ſtanden, manche Veränderungen hervorgebracht haben. — Entſcheidend über dieſe Bemerkungen zu urtheilen, und ſie entweder unbedingt zu billigen oder zu verwerfen, iſt hier eben ſo wenig der Ort, als genau und beſtimmt anzugeben, welche Sorte eigentlich die Mutteraprikoſe oder die urſprüngliche Hauptgattung genannt zu werden verdiene. Duhamel zählt zehn, Mayer zwölf, Miller ſieben Aprikoſenarten, und eben ſo viele hat der alles ſorgfältig prüfende Sickler in ſeinem teutſchen Obſtgärtner beſchrieben und abgebildet, wenn ſie gleich nicht alle die Benennungen des engliſchen Gartenſchriftſtellers haben; Dietrich, in ſeinem Lexikon der Gärtnerey und Botanik, führt acht Sorten an,

 meh-

mehrere finden ſich in Chriſts Verzeichniſſen der Obſtſorten, die zu Kronenberg an der Höhe zu haben ſind; noch weit mehrere, aber wohl meiſt durch nichts, als durch die Benennung verſchieden, führen hie und da die franzöſiſchen und wohl auch deutſchen Handelsgärtner an, allein wir wiſſen ſchon, was von den Namenſchöpfungen dieſer Herren zu halten iſt. Auſſer den oben erwähnten, ſogenannten wilden und der Orangen-Aprikoſe nennen wir noch die Ananas-Aprikoſe (*Abricot-Ananas*, 162), bey welcher uns ſchon der Beyname auf hohen Wohlgeſchmack ſchlieſſen läßt. Sie iſt eine der größten Aprikoſenarten, indem ſie gegen zwey Zolle hoch und noch etwas breiter wird. Die Furche iſt zwar deutlich, aber nicht ſehr tief; auch ſteht keine Seite der andern merklich vor. Sie endigt mit einer glatten Vertiefung und hat da, wo die Blüthe abfiel, ein kleines, zartes Spitzchen. Der Stiel iſt kurz und ziemlich ſtark. Die Schale iſt nicht ſo ſamtartig, wie bey den meiſten andern Aprikoſen, ſondern mehr glatt, auch ſehr dünne und ſo ſehr mit dem Fleiſche verwachſen, daß ſie ſich nur ſchwer abziehen läßt. Auf der Sonnenſeite iſt ſie ſehr lieblich, theils in

zarten Punkten, theils in gröſſern Flecken, welche aus mehrern Punkten zuſammen gefloſſen zu ſeyn ſcheinen, geröthet, auf der Schattenſeite iſt die Farbe gelb. Mehrere Früchte nehmen auch auf der Sonnenſeite kein Roth an, ſondern bleiben nur hochgelb. Das rothgelbe, zarte Fleiſch löst ſich zur Zeit der vollen Reife willig vom Steine, in welchem eine bittere Mandel liegt. In Abſicht auf die Zeit der Reife dieſer vortrefflichen Frucht ſind die Angaben verſchieden, denn nach Sickler und Chriſt reift ſie erſt um die Mitte des Auguſts, nach andern faſt einen Monath früher; nehmen wir nun aber an, daß Chriſt's Angaben die möglichſt genaueſten für das ſüdlichere, ſo wie Sickler's für das nördlichere Deutſchland ſind, ſo möchten auch ihre übereinſtimmenden Angaben wohl die zuverläßigſten ſeyn. Das Fleiſch dieſer Aprikoſe iſt voll Saft und hat einen ananasartigen Geſchmack, ſie wird auch nicht mehlig, was bey andern Arten leicht geſchieht. Nach Chriſt heißt ſie auch die holländiſche und bredaiſche Aprikoſe. Der Baum unterſcheidet ſich, durch ſeine breitrunden, hellgrünen Blätter, deren Stiele braunroth gefärbt ſind, gar leicht von andern

Apri-

Aprikoſen. — Sehr wohlſchmeckend und von lieb- lichem Geruche iſt auch die kleine Frühapri- koſe (*Petit Abricot hatif*), die ſchon im Julius und in guten, warmen Frühjahren zu Ende des Junius reift. Sie iſt faſt ganz rund, an der Sonnenſeite roth und hat ein zartes Fleiſch. We- gen des ſchnellen Wachsthumes und reichlichen Ertrages des Baumes empfehlen wir auch die groſſe oder punktirte Frühaprikoſe (*l'A- bricot precoce, le Gros*), ſie iſt mittelmäßig groß, länglich rund und ihre ſamtartige Haut iſt lichtgelb mit rothen Punkten beſtreut. Die Furche iſt tief, und das Fleiſch gelbröthlich, zart und wohlſchme- ckend. — Eine ziemlich groſſe, flachrunde, zu- weilen etwas unregelmäßige, aber von Geſchmack und Saft vortreffliche Frucht iſt die Nancy- oder Lothringer-Aprikoſe (*l'Abricot de Nancy*, auch *Abricot Peche*). Sie iſt lichtgelb von Farbe, und auf der Sonnenſeite roth getüpfelt. Ihr Fleiſch iſt gelbröthlich, faſt orangefarbig und et- was feſt, wohlriechend und von ſüſſem, erhabe- nem, etwas weinhaftem Geſchmacke, weswegen es faſt allen andern Sorten vorgezogen wird. Es hat das Süſſe der Aprikoſe und das Weinſaftige

der

der Pfirſche, daher dieſe Frucht auch von vielen die Pfirſichaprikoſe genannt wird, weil ſie gleichſam ein Mittelding zwiſchen beyden iſt. Sie wird auf Pfirſchen= und Aprikoſen= ſo wie auch auf Mandelſtämmchen veredelt; der Baum ſteht übrigens viel beſſer am Spaliere, als frey und hochſtämmig, da er ſehr empfindlich gegen den Froſt iſt und alſo gegen denſelben geſchützt werden muß. — Ausgezeichnet und leicht zu erkennen durch ihre weißgefleckten Blätter iſt die buntblättrige Aprikoſe (*l'Abricot panaché*); ſie iſt eine ſehr gute Art, ziemlich groß, hat dunkelgelbes Fleiſch voll angenehmen Saftes, und iſt ſehr wohlſchmeckend. — Sehr ausgezeichnet durch die Farbe der Frucht iſt auch die ſchwarze Aprikoſe (*l'Abricot noir*, 163), die gleichſam, wie Sickler bemerkt, der Uebergang von der Pflaume zur Aprikoſe zu ſeyn ſcheint, indem ſie von beyden nichts recht, aber dennoch von jeder etwas hat. Ihre Geſtalt iſt nicht ganz rund, ſondern etwas gedruckt, ſie nimmt bey ihrer Zurundung an dem, dem Stiele gegenüberſtehenden, Ende mehr ab als an dieſem, und ſcheint ſtumpfſpitzig werden zu wollen. Sie wird auf anderthalb

halb Zolle hoch und eine oder ein Paar Linien dicker und breiter. Auf der Sonnenſeite iſt ihre dünne, zarte und ſamtartige Schale ſchwarzbraun, auf der andern hellroth. Auf der einen Seite läuft eine ſeichte Furche vom Stiele gegen das andere Ende hin, die ſich in einer kleinen Vertiefung von weißgelber Farbe endigt. Der grüne holzige Stiel iſt auf einen halben Zoll lang und ſteckt in einer ziemlichen Vertiefung. Das Fleiſch iſt rothgelb, zart und voll Saft, löſet ſich aber nicht gern vom Steine. Der Geſchmack iſt zwar ſüß, aber nicht erhaben und hat ſogar um den Stein etwas Widerliches. Dieſe Aprikoſe reift zu Anfang des Auguſts, und wird meiſtens mehr der Mannigfaltigkeit und Seltenheit, als des Wohlgeſchmackes wegen gezogen. Die Blätter haben ein dunkleres Grün als alle andern Aprikoſenblätter, und ſollen, nach Mayers Bemerkung, mehr den Pflaumenblättern ähnlich ſehen. Man ſollte, ſo ſetzt er hinzu, aus der Gleichheit der Farbe, des Steines, und ihres mit gewiſſen Pflaumenarten übereinſtimmenden Geſchmackes faſt vermuthen, daß dieſer Baum ein Baſtard von Pflaumen und Aprikoſen ſey. Sollte nicht

viel=

vielleicht — wir wagen hier eine Vermuthung, für welche wir freylich keinen andern Gewährsmann, als uns ſelbſt, anführen können — dieſe ſchwarze Aprikoſe von dem, in Linné's Syſtem als achte Art der Gattung Prunus aufgeführten, Sibiriſchen Aprikoſenbaume (Prunus Sibirica) abſtammen, und durch Kultur in wärmern Himmelsſtrichen genieſsbarer in Abſicht auf das Fleiſch, und dunkler in Abſicht auf die Farbe der Schale, durch die Einwirkung der Sonne, an Spalieren und Mauern geworden ſeyn? Dieſer ſibiriſche Prunus wird auch der ſchwarze Aprikoſenbaum genannt, und iſt in Sibirien zu Hauſe. Seine Wurzel treibt vier bis fünf Schoſſen, die Rinde iſt auſſen braun und innen roth, das Holz iſt weiſs. Der Stamm wird ſelten über vier Fuſs hoch, die Blätter ſind dunkelgrün, gezähnt und faſt noch einmal ſo breit als lang. Die Blüthen ſind weiſs und die Früchte nicht viel gröſſer, als eine groſſe Haſelnuſs, rundlich und auf beyden Seiten etwas eingedrückt; ihre Haut gelbröthlich und ihr Fleiſch trocken, herb und zähe.

Eine Gattung von Steinobſt, von welcher unſer deutſches Vaterland eigentlich der Hauptſitz und, wie Sizilien einſt in Abſicht auf das Getreide für Rom und Italien, die Vorrathskammer für halb Europa genannt werden könnte, der Kirſchbaum, beſchäftigt nun unſere Aufmerkſamkeit. Er iſt unter den Obſtbäumen der erſte, der ſeine Frucht uns bietet, und er bietet ſie uns zu einer Zeit, wo ſie außerordentlich angenehm und erfriſchend, und überdieß faſt jedermann geſund iſt; wie denn überhaupt das Obſt die, unſerm Blute gemäßeſten und beſten, Säfte mittheilt. Wir werden weiter unten Gelegenheit haben, von der mannigfaltigen Benützung der Kirſchen zu reden, hier bemerken wir im Allgemeinen, daß Kirſchenpflanzungen vorzüglich einträglich ſeyen, da man in fruchtbaren Jahren von einem, mit Kirſchbäumen bepflanzten, Morgen Acker mehrere hundert Gulden gewinnen kann. So löſet, z. B. das Dorf Handſchuhheim in der vormaligen Rheinpfalz, aus dem Verkaufe der Kirſchen jährlich ſechstauſend Gulden, und es nähren ſich daſelbſt fünfzehnhundert Perſonen, ob ſie gleich zuſammen nur zweytauſend Morgen Land bebauen.

Sie

Sie haben es auch durch ihre ausnehmende Betriebſamkeit dahin gebracht, daß ein Morgen Ackers auf ihrem Gebiete mit zwölfhundert Gulden bezahlt wurde.

Der Kirſchbaum, als veredelte Obſtart, wurde erſt ungefähr 74 Jahre vor Chriſti Geburt zu Rom bekannt, wohin er von dem berühmten Schwelger Lukull aus Ceraſunt, einer Stadt in Pontus, in Kleinaſien, am ſchwarzen Meere, welche derſelbe, nachdem er den Mithridates beſiegt hatte, zerſtörte, gebracht wurde, und von welcher Stadt der Baum im Lateiniſchen den Namen Ceraſus führt. Von Italien kamen die Kirſchen 120 Jahre hernach nach England, und von hier aus nach Deutſchland und in die übrigen Länder Europens. So wie wir bey dem Apfelbaume zwey Stammväter der ſüſſen und der ſauren Aepfel, nemlich den gemeinen wilden Apfelbaum und den Johannis- oder Süßapfelbaum anführten: ſo müſſen wir auch, da die meiſten und größten Pomologen darin übereinſtimmen, zwey Stammväter der ſüſſen und der ſauren Kirſchen anführen, nemlich erſtlich den wilden Süßkirſchbaum (Prunus avium), der auch Vogelkirſchbaum,

Waldkirſchbaum, Twieſel= oder Zwieſel=beer= Huberkirſch= Wiſpel= und Kasbeer=baum genannt wird, und zweytens den gemeinen Sauerkirſchbaum, Weichſel= oder Gartenkirſchbaum (Prunus Ceraſus). Von dem erſtern ſtammen die ſüſſen Kirſchenſorten, von dem zweyten die ſauern, oder Amarellen und Weichſeln. Beyde gehören, nach Linnés Syſtem, ſo wie alles, was zum Geſchlechte Prunus gehört, in die erſte Ordnung der zwölften Klaſſe (Icoſandria Monogynia, oder Blüthen mit 20 und mehr, dem Kelche in einem Ringe einverleibten, Staubfäden und nur einem Staubwege). Der gemeine Süß= oder Vogelkirſchbaum (P. avium) hat groſſe, eyrund lanzettförmige Blätter, die doppelt gezahnt, oben dunkelgrün, unten wollig, auf beyden Seiten zuſammengefaltet ſind. Die Stiele derſelben haben zwey Drüſen. Die feſtſitzenden, oft dreyblümigen Blüthendolden ſitzen an den Spitzen der kleinen Seitenäſtchen, die Hüllblättchen ſind länglich, etwas vertieft oder hohl, auf der Oberfläche mit kurzen Härchen beſetzt, an der Spitze einfach oder mit drey Lappen verſehen; die Früchte ſind faſt eyförmig und von

Farbe

Farbe bald roth bald ſchwarz. Dieſer Baum wird viel gröſſer als der Sauerkirſchbaum, auch wächst er ſo ſchnell, daß er bisweilen in fünfzehn Jahren ſchon die Höhe und Stärke einer fünfzigjährigen Eiche erreicht. Er wächst im nördlichen Europa, auch in Deutſchland und der Schweiz wild, und kommt in jeder Lage und in jedem Boden, wenn er nur nicht gar zu naß und moraſtig iſt, ſehr gut fort, am beſten gedeiht er in etwas ſtein- und kieſigem, mit etwas guter Erde vermengtem Boden. Weil er überall fortkömmt, wird er in Frankreich ſehr häufig an die Wege, auch an die Häuſer und überhaupt an ſolche Plätze gepflanzt, wo kein anderer Fruchtbaum fortkommen will. Sein gelbröthliches, fein geadertes Holz wird mit Recht ſehr hochgeſchätzt, und bekanntlich zu Meubles, Hausgeräthen und den zierlichſten Schreinerarbeiten verwendet. Die kleinen, im Julius reifenden Früchte haben einen groſſen Kern und nur wenig Fleiſch; ſie ſind aber deswegen nicht ſo unwerth, als man denken möchte; denn aus ihnen, vorzüglich aus den ſchwarzen, wird in der Schweiz das berühmte Kirſchwaſſer oder Kirſchbranntwein bereitet, deſſen Verkauf, da es weit und breit ver-

führt

führt wird, manchem einzelnen Dorfe einige Tauſend Gulden Gewinn einbringt.

Der Sauerkirſchbaum (P. Ceraſus) unterſcheidet ſich von jenem durch eyrund lanzettförmige, glatte, in den Knoſpen von beyden Seiten zuſammengefaltete Blätter, und durch die, doldenförmig auf kurzen Stielen beyſammenſtehenden, Blüthen. Sickler ſagt zur Begründung des von Einigen beſtrittenen Satzes, daß auch die Sauerkirſchen ihre eigene wilde Art haben, folgendes: Jedermann kennt eine kleine, runde Sauerkirſche, die in vielen Gärten, welche noch nicht unter der Hand der Kultur ſind, wächst. Nichts kann mehr Wildheit verrathen: ſie ſcheint nur blos noch den erſten Trieb der Schöpfung, ſich zu vervielfältigen, zu fühlen; ſie macht daher unzählige Wurzelausläufer, als käme es nur auf die Menge, nicht auf die Güte an. Der Stamm iſt niedrig und dürr, die Krone ein unordentliches Gebüſch, und die vielen durcheinander hängenden, dünnen Zweige geben dem Baume ein noch wilderes Anſehen. Auch die Frucht iſt um ſo elender, je ſchlechter der Boden und die Pflege ſind. Das wenige Fleiſch um den groſſen Stein iſt widrig ſauer. Daß man ſie

nicht

nicht in den Wäldern antrifft, iſt kein Wunder. Der ſchwache, elende Baum, der eher unter die Geſträuche zu rechnen wäre, mußte von den neben ihm ſtehenden Bäumen erdrückt werden, während die kräftige wilde Süßkirſche ſich mächtig durch ihren ſchnellen Wuchs hervordrängte. — Dieſe Bemerkung Sicklers, daß die wilde Sauerkirſche nicht in Wäldern angetroffen werde, machen auch Chriſt und Andere, indem ſie dieſen Baum den gemeinen Gartenkirſchbaum nennen. Ferner ſagt Sickler: für das einheimiſche Alter dieſes Baumes ſcheint auch der Name zu ſprechen. Man nennt die runde Sauerkirſche gewöhnlich Weichſel. Wenn unſre alten Vorfahren die Frucht, obſchon wild, beſaßen, ſo hatten ſie auch einen Namen dafür, und zwar einen, den ſie gerne aus der Natur der Sache hernahmen. Wir wiſſen, jedes verkrüppelte Geſchöpf nannten unſre alten Vorfahren einen Wechſel, Wechſelbalg; welcher Name ſchickte ſich nun für den verkrüppelten Sauerkirſchbaum, wenn man ihn gegen den kräftigen Vogelkirſchbaum hielt, beſſer, als Wechſel, das ſich nach und nach in Weichſel umänderte? Die durch Veredlung verbeſſerten Kirſchen erhielten

dann den Namen Belzweichſeln, weil Belzen in der altdeutſchen Sprache ſo viel als veredeln hieß.

Von dieſen beyden Bäumen ſtammen nun die ſo mannigfaltigen Sorten ſüſſer und ſaurer Kirſchen ab, die, ihrer Geſtalt nach, in runde, herzförmige oder Herzkirſchen, und in Pflaumenkirſchen eingetheilt werden. Dem Geſchmacke nach nennt man ſie entweder ſüß oder ſauer, oder ſäuerlichſüß und ſüßſäuerlich, je nachdem die Säure oder die Süſſigkeit vorſchlägt. Die herzförmigen Kirſchen haben theils ein hartes, theils ein weiches Fleiſch, ſind aber höchſtſelten ſauer, ſondern entweder bitterlich ſüß, oder ganz ſüß, wie die mit hartem Fleiſche, welche von den Franzoſen *Bigarreautiers* genannt werden, ſo wie die Herzkirſchen mit weichem Fleiſche *Guigniers* heiſſen. Die beſonders groſſen Kirſchen, die keine Herzform und kein hartes Fleiſch haben, nennt man pflaumenartig; ſie werden auch meiſt auf Pflaumenſtämme veredelt, wie z. B. die arabiſche oder türkiſche Kirſche. Alle Kirſchenarten haben eine glänzende Haut und verſchiedene ſchöne Farben. Sie ſind theils verſchieden roth, theils braun, ſchwarz, gelb, gelblich weiß, geſprengt, gelb und roth oder gelb und weißlich getüpfelt ꝛc. nur die ſauren Arten, die Amarellen und Weichſeln, ſind nie bunt, ſondern entweder braun oder roth, oder, was meiſtentheils der Fall iſt, ſchwarz. Dieſe ſauren Kirſchen ſind auch in der Zeitigung meiſt die letzten. Denjenigen unſerer Leſer, welche ſich über die verſchiedenen

denen Kirſchenſorten, und über ihre Abſtammung von der Süßkirſche oder der gemeinen Weichſel genauer belehren wollen, empfehlen wir des verdienten Chriſts Handbuch über die Obſtbaumzucht, wo ein faſt vollſtändiges Schema einer allgemeinen Kirſchenklaſſifikation aufgeſtellt iſt, von dem wir hier, um nicht die Grenzen unſrer Unterhaltungen zu überſchreiten, nur die Hauptzüge ausheben dürfen.

Die ſüſſe Waldkirſche (Prunus avium) trägt ſchwarze und rothe Früchte. I. Die ſchwarze Waldkirſche mit färbendem Safte und einfarbiger dunkler oder ſchwarzer Haut. Von dieſer ſtammen ab: a) die Knorpelkirſchen mit färbendem Safte und hartem Fleiſche; 9 Sorten: b) die Blutkirſchen mit färbendem Safte und weichem Fleiſche; 8 Sorten. II. Von der rothen oder bunten Waldkirſche ſtammen ab: c) Marmorkirſchen mit weiſſem Safte und hartem Fleiſche; 4 Sorten: d) Molkenkirſchen mit weiſſem Safte und weichem Fleiſche, die Haut iſt einfärbig oder bunt; 1) mit einfärbiger gelber oder weißlicher Haut; 3 Sorten: 2) mit bunter Haut; 8 Sorten. — Von der Sauerkirſche ſtammen ab: a) Weichſel mit färbendem Safte und ſchwarzer oder dunkelrother Haut; 1) faſt ganz ſüſſe; 8 Sorten: 2) ſüß mit ſäuerlich gemiſcht; 19 Sorten: 3) faſt ganz ſaure; 3 Sorten: b) Glaskirſchen mit weiſſem Safte und heller, durchſichtiger, meiſt hellrother Haut: 1) faſt ganz ſüſſe; 2 Sorten: 2) ſauer mit ſüß gemiſcht; 3 Sorten: 3) faſt ganz ſaure; 1 Sorte: c) irreguläre oder

abweichende Sauerkirſchen; 5 Sorten. Chriſt führt demnach 32 Sorten von Süßkirſchen, und 41 von Sauerkirſchen oder Weichſeln und Amarellen auf.

Die bequemſte und leichteſte Art, Kirſchbäume zu erziehen, iſt aus Kernen, wodurch man gute ſüſſe und ſaure Sorten erlangen kann, wenn man ſie von recht ſchönen, vollkommen reifen Kirſchen nimmt, und in gute lockere Erde einen halben Zoll tief einlegt. Der Kirſchbaum läßt ſich aber auch durch Okuliren, Kopuliren und Pfropfen in ſeinen verſchiedenen Arten fortpflanzen und veredeln. Man nimmt hiezu entweder die aus Kernen erzogenen oder aus den Waldungen ausgehobenen Stämmchen, und wenn ſie eine Krone gebildet haben, ſo okulirt man im Julius drey oder vier Aeſtchen derſelben auf das ſchlafende Auge; nicht ſchön gewachſene Stämmchen pfropft man im Frühjahre unten an der Erde. Saure Kirſchen wollen, vermuthlich wegen ihres dickern Markes, durch das Pfropfen nicht ſo gut gedeihen, als durch das Okuliren. Saure und ſüßſäuerliche Arten können auf ſüſſe oder ſaure Stämme veredelt werden; ſüſſe verlangen blos Süßkirſchen-Stämmchen. Man kennt die ſauren Kirſchenarten an ihren ſehr dunkelgrünen, glänzenden, und wenig aber ſehr regelmäßig gezackten Blättern. Auch haben die ſauren Wildlinge dunkelgraue Schäfte, dickeres Mark und Holz; ſüſſe Wildlinge hingegen haben weißgraue Stämmchen, ſchwächere Zweige und dün-

dünneres Mark. Je jünger veredelte Kirſchbäume verſetzt werden, deſto beſſer iſt es; auch wurzeln ſie beſſer ein, wenn man ſie im Späthherbſte verpflanzt. Die fernere Erziehung und Pflege des hochſtämmigen Kirſchbaumes iſt ſehr leicht, denn er bedarf des Beſchneidens durchaus nicht, ja es iſt ihm vielmehr ſchädlich, wenn man ſich mehr mit dem Meſſer an ihm beſchäftigt, als daß man höchſtens Zweige, die ſich zu ſehr drängen, oder unregelmäßige Zweige und abgeſtorbenes Holz abnimmt; auch muß dieß Abnehmen im Winter geſchehen. Sonſt will er frey fortwachſen, und man hüte ſich vorzüglich, etwas vom Mittelſten oder Schaftzweige wegzuſchneiden, ſonſt kann man leicht einen Kirſchbaum auf ſein ganzes Leben verkrüppeln. — Zu Spalieren eignen ſich die ſauren Kirſchen, die Amarellen und Weichſeln am Beſten, man kann auch Hecken von ihnen ziehen und darf ſie ohne Bedenken mit der Gartenſcheere beſchneiden.

Chriſt nennt die Kirſchen das geſundeſte Obſt unter allen Obſtarten; ſie ſollen, nach dem Zeugniß der Aerzte, Hypochondriſten beſonders geſund ſeyn. Sie ſind kühlend, der Fäulniß widerſtehend und auch ſehr nahrhaft. — Friſch oder getrocknet bleibt dieſe Frucht ein ſehr wohlthätiges Geſchenk der Natur. Man macht Wein, eingekochten Saft, Latwergen, Liqueur, und andere wohlſchmeckende Sachen von ſüſſen und ſauren Kirſchen, ſie erfriſchen und nähren den Geſunden, und ſind Erquickung und Labung für den Kranken.

Doch wir müſſen nun auch die in unſern Abbilgen dargeſtellten Kirſchenſorten näher beſchreiben, und unſerm Blicke begegnet zuerſt die groſſe Amarelle oder doppelte Glaskirſche (*Ceriſier à gros fruit rouge. pâle*, Tab. LIII. 164), eine ſehr ſchöne und groſſe, und wenn ſie vollkommen reif iſt, ſehr gute Kirſche; ſie wird auf einen Zoll breit und nicht ganz ſo hoch. Die Farbe iſt hellroth und der Stiel kurz, wie bey allen Amarellen oder Glaskirſchen. Am Stiele iſt die Frucht platt gedrückt und oben ganz rund. Das Näthchen, welches gemeiniglich über eine Seite der Kirſche vom Stiele bis an das von der Blüthe hinterlaſſene Grübchen hinläuft, iſt nicht eingekerbt, ſondern nur durch einen ſchwarzen Streif bemerklich; das Fleiſch iſt locker, mit weiſſen Fibern durchzogen, und ziemlich durchſichtig. Der Saft iſt weiß, hell und angenehm weinſäuerlich. Der Stein iſt, im Verhältniſſe zu der Frucht, klein, und hängt ſtärker mit dem Stiele, an dem er ſich leicht herausziehen läßt, als mit dem Fleiſche zuſammen. Die Zeit der Reife dieſer Frucht iſt zu Ende des Julius oder zu Anfang des Auguſts. Der Baum wird im Stamme nur mittelmäßig ſtark, aber hoch und iſt ſehr fruchtbar. — Eine ſehr ſchöne, groſſe Kirſche, die zu den Weichſeln gehört, iſt die Jeruſalemskirſche (165); ſie wird einen Zoll hoch und noch eine Linie breiter. Oben iſt ſie fein zugewölbt, das Näthchen iſt kaum zu bemerken. Die Farbe iſt dunkelroth und glänzt

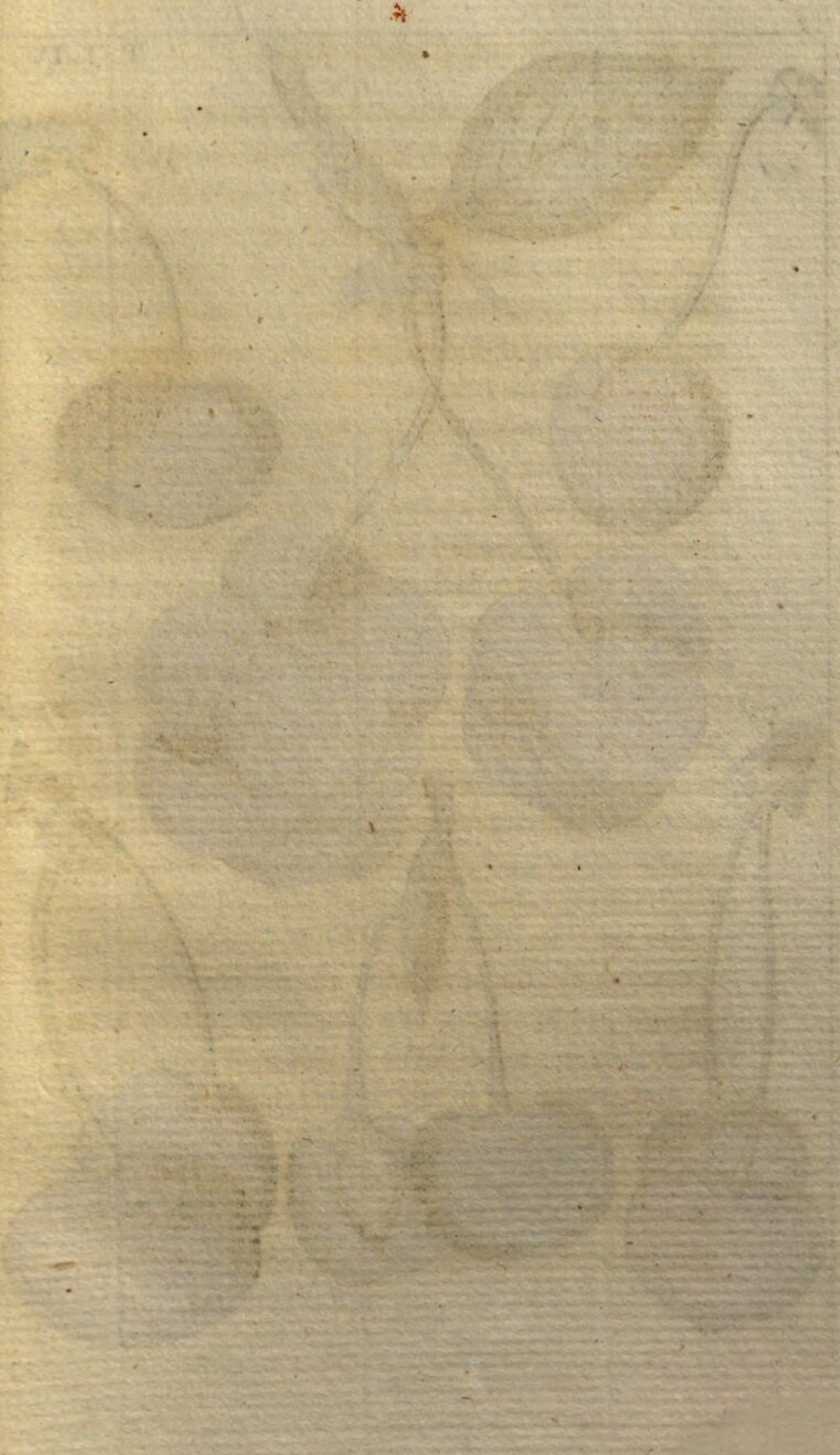
4

wie ein Spiegel. Das hellrothe lockere Fleiſch iſt ſehr ſaftig und ſäuerlichſüß. Sie reift um dieſelbe Zeit wie die vorige Sorte; der Stein iſt nicht ſehr groß und löſet ſich leicht vom Fleiſche; der mäßig dicke Stiel iſt wohl dreymal ſo lang als die Frucht. Der Baum trägt nicht ſehr voll und die Früchte hängen meiſtens einzeln. Sie können, auſſer dem friſchen Genuſſe, auch ſehr gut zum Welken und zum Kirſchweine verwendet werden, wenn man Ueberfluß daran hat. — Eine der allererſten Kirſchen im Jahre iſt, wie ſchon ihr Name anzeigt, die groſſe Maykirſche oder Frühweichſel (*Ceriſe hative*, 166); doch kommt ſie in Deutſchland nicht ſchon im May, ſondern meiſt erſt Anfangs, bisweilen auch gegen die Mitte des Junius zur Reife. Sie iſt nicht ganz rund, ſondern zieht ſich auf beyden Seiten ein wenig ins Breite. Bey dem Grübchen, wo die Blume ſaß, tritt das Fleiſch ein wenig in die Höhe, auf der andern Seite bleibt es niedriger. Die Breite der Frucht iſt etwa ein Zoll und die Höhe kaum bemerkbar niedriger. Die Schale iſt dunkelroth und ſpielt hie und da ein wenig ins Hellrothe. Das Fleiſch iſt weich und locker, ſüßſäuerlich und ſehr angenehm. Als die erſten Kirſchen im Jahre werden ſie nur friſch verkauft und genoſſen, weil ſie ihrem Beſitzer auf dieſe Art mehr eintragen, als durch das Trocknen, Einmachen ꝛc. wozu ſie ſich übrigens ſehr gut verwenden ließen. — Mit dieſer Maykirſche verbinden wir ſogleich die eben ſo früh reifende kleine weiſſe

Früh-

Frühkirſche (*Bigarreau hatif*, 167), die, wie die vorige, um Pfingſten zu uns aus dem Würtembergiſchen ꝛc. zu Markte gebracht, und theuer genug bezahlt wird. Sie gehört unter die mittlere Sorte der Herzkirſchen, und iſt etwa dreyviertel Zolle breit und faſt eben ſo lang. Die Farbe ſpielt aus dem Hellrothen ins Hellgelbe. Das Grübchen von der Blume und die nach dem Stiele zu laufende Nath ſind ſehr deutlich zu ſehen. Die Haut iſt etwas zähe, aber das Fleiſch weich und voll eines weiſſen, ſehr ſüſſen Saftes. Der Stiel iſt ziemlich lang und nicht ſehr feſt mit dem Steine verwachſen. Der Baum wird, wie alle Herzkirſchen, ſehr ſtark und groß, und ſeine Krone pyramidenförmig; die Blätter ſind hellgrün und mehr länglich als eyrund. Sehr angenehm für das Auge, ſo wie für den Gaumen, iſt auch die runde rothgeſprengte Kirſche (168). Sie wird etwas über einen halben Zoll groß, in der Vertiefung des Blüthengrübchens ſieht man ein kleines weißgraues Pünktchen. Der Stiel iſt grün, ſehr dünne und über zweymal ſo lang als die Frucht. Das Näthchen iſt ſo fein wie ein Haar und bey vielen gar nicht bemerkbar. Die Haut iſt dünn und zähe, aber glänzend wie Glas. Das Fleiſch iſt ſehr zart und weiß, ſo wie auch der ſehr ſüſſe Saft. Bey ſolchen Früchten, die noch nicht vollkommen reif ſind, bemerkt man eine angenehme Bitterkeit. Die Grundfarbe iſt weiß, das ſich ins Gelbe verliert und mit Roth geſprengt iſt. Je mehr die Frucht an der Sonne

hieng,



T. LIV.
170
171
172
173
174
175

hieng, um deſto mehr flieſſen die rothen Punkte ineinander. Sie reift in der Mitte des Julius, und wächst gern büſchelweiſe, wenigſtens ſind meiſtentheils zwey Kirſchen oben an den Stielen verbunden. Der Baum wird ſtark und groß, auch trägt er ſehr willig. Die gelbe Herzkirſche (*Guigne jaune*, 169) wird ziemlich groß und etwas weniger breit als hoch; auf der breiten Seite iſt vom Stiele herab eine Linie ſichtbar, die bis zum Blüthengrübchen hinläuft. Die Farbe iſt ſchwefelgelb, woher ſie auch hie und da Schwefelkirſche genannt wird. Die Haut iſt dünne, ſcharf geſpannt und überaus glänzend, das Fleiſch iſt etwas weicher als bey der bekannten ſchwarzen Herzkirſche, und hängt etwas feſt an dem Steine. Der Saft iſt hell wie Quellwaſſer und von erhabenem, faſt honigſüſſem Geſchmacke; ſie reift zu Anfang des Julius und iſt vortrefflich zum friſchen Genuſſe. Der Baum iſt der ſchwächſte unter den Herzkirſchbäumen, aber ziemlich tragbar. Einen überraſchenden Anblick gewährt die Bouquetkirſche (*Cериſier à Bouquet*, T. LIV. 170), ſie wird hie und da auch Traubenkirſche oder Träubelkirſche genannt. Sie iſt eine Weichſel, und gehört zu den Glaskirſchen oder Amarellen; denn wenn nur eine Frucht auf einem Stiele ſteht, ſo iſt ſie ſchwer von der gewöhnlichen Frühamarelle zu unterſcheiden. Nur das Blüthengrübchen iſt an der Bouquet- oder Träubelkirſche etwas kleiner, auch iſt ſie etwas breiter als hoch. Das Näthchen iſt bey wenigen

deutlich zu ſehen. Indeſſen findet man nur ſehr wenige ganz einzelne Früchte an einem Baume, meiſtens findet man zwey bis fünf und noch mehr Kirſchen an einem Stiele, ja, nach Chriſts Angabe, wachſen auf alten Bäumen acht bis zwölf Früchte an einem Stiele. Eine oder zwey werden dann ſo groß als die einzeln wachſenden, die andern bleiben kleiner und unvollkommener. In dem Falle, daß mehrere beyſammen ſtehen, iſt die obere Platte des Stieles, auf welcher die Früchte unmittelbar aufſitzen, verhältnißmäßig ſehr breit, und beugt ſich lappenartig nach den Seiten unterwärts, damit die Nebenkirſchen noch eine Stelle neben der im Mittelpunkte befindlichen Hauptkirſche finden. Die Früchte ſtehen alſo nicht über, ſondern neben einander, ſo daß man jede einzelne von der breiten Platte des Stiels trennen kann, ohne die übrigen mit abzureiſſen, da ſie höchſtſelten und auch dann nur wenig miteinander verwachſen ſind. Jede hat ihren eigenen Kern, der, wenn man am Fleiſche zieht, am Stiele hängen bleibt. Der ſtämmige Stiel iſt zweymal ſo lang als die Frucht breit iſt. Die Frucht ſelbſt hat anfangs eine hellrothe Farbe, die ſich aber, je reifer ſie wird, beſonders an der Sonnenſeite, ins Bräunliche verliert. Das Fleiſch iſt weich und der Saft, wenn er ſtark ausgedrückt wird, trüb röthlich. Anfangs iſt der Geſchmack ſcharfſäuerlich, er wird aber milder und angenehmer, wenn man die Frucht lange hängen läßt. Die volle Reife er-

erfolgt im Julius, wiewohl Leute, die nicht warten können, ſchon zu Ende des Junius ernten. Der Baum trägt alle Jahre ſehr reichlich. — Als eine ſehr gute Tafelkirſche wird auch die Schöne von Rocmont (171) empfohlen; ſie iſt eine ſchöne, ziemlich groſſe, wohlgebildete, herzförmige Kirſche, die oben breit iſt und unten meiſt eine ganz kleine Spitze hat. Das Näthchen iſt flach und ſehr breit; der Stiel ſteht in einer tiefen Aushöhlung. Die Grundfarbe iſt weißlich gelb und darauf hell und dunkelroth angeſprengt und getüpfelt. Auf der Schattenſeite hat ſie roſenrothe Punkte und Striche. Ihr Fleiſch iſt weiß, nicht ſehr hart, ſaftig und von lieblichem Geſchmacke; der Kern iſt klein und roth getüpfelt. Sie reift gegen die Mitte des Julius. — Eine der allervortrefflichſten, im Julius reifenden und der Anpflanzung höchſt werthen, Kirſchen iſt die Herzogenkirſche (*Ceriſe royale, C. de Montmorency*, 172), welche jedoch mehr unter dem fremden engliſchen Namen the Cherry Duke, als unter dem überſetzten, deutſchen bekannt zu ſeyn ſcheint. Sie iſt mehr platt als rund, wird ziemlich groß und hat eine dünne, dunkelrothe Haut. Das ſehr zarte, weiche Fleiſch ſchwindet gleichſam auf der Zunge; der Saft iſt hellroth, der Geſchmack ſüßſäuerlich, würzhaft und ſehr erfriſchend. Je reifer dieſe Frucht wird, deſto milder iſt ſie. — Eine durch ihren hochklingenden Namen berühmte Kirſche iſt auch die Kirſche vier ein Pfund (*la Ceriſe quatre à un livre*, 173).

Sie hat die Form einer Herzkirſche, und iſt breiter als hoch und höher als dick. Man ſieht auf beyden Seiten eine zarte Linie, oder ein Näthchen vom Stiele herab gegen das andere Ende laufen, und da, wo die Linie auf der flächſten Seite ſich endigt, bemerkt man eine kleine fleiſchige Erhöhung oder Spitze, während man an andern Kirſchen an dieſer Stelle ein Grübchen erblickt. Der grüne Stiel iſt ſehr dünne, und zweymal ſo lang als die Kirſche hoch iſt. Die zarte, glänzende Haut hat in der Grundfarbe Agatgelb, worein viele rothe Punkte geſprengt ſind, die aber, wenn die Frucht vollkommen reif wird, ganz zuſammenflieſſen und ihr eine faſt hellrothe Farbe geben. Das Fleiſch iſt ſehr zart und faſt durchſichtig, ſo daß man, ehe die Kirſche roth wird, faſt den Kern ſehen kann. Unmittelbar unter der Schale iſt es etwas dichter, und von ihr aus ſtreifen einige zarte Fibern nach dem Steine zu und bilden einen artigen Kranz, nahe um den Stein iſt alles Fleiſch rein und helle. Der Saft iſt reichlich vorhanden und angenehm ſüß von Geſchmack. Dieſe Kirſche ſcheint eine Spätkirſche zu ſeyn, denn die bey uns abgebildete reifte, nach Sicklers Angabe, um die Mitte Auguſts und zwar im Jahre 1800, wo alles durch die beſondere Witterung des Sommers früher zu reifen gezwungen wurde. Uebrigens würde man wohl vergeblich hoffen, wenn man, nach dem Namen dieſer Frucht, auf lauter Kirſchen, deren jede ein Viertelpfund wiegt, warten wollte; denn die von

Sick-

Sickler abgebildeten erlangten nur die Grösse gewöhnlicher Herzkirſchen; doch bemerkt jener berühmte Pomologe, man dürfe deswegen nicht alle Hoffnung aufgeben, daß ſie in künftigen Jahren nicht grösser werden möchten. Die Schwere eines Viertelpfundes läßt Sickler übrigens eben ſo gut auf ſich beruhen, als Chriſt. Der Baum wird ſehr groß und ſtark; er iſt ſehr kennbar an ſeinen ungeheuren Blättern, die an den Trieben nur erſt veredelter Bäumchen die höchſte Grösse erhalten, denn an dieſen findet man Blätter, die einen Schuh lang und einen halben breit ſind. Sie werden übrigens, je älter die Bäume werden, etwas kleiner, aber ſie bleiben immer die größten Süßkirſchenblätter. — Eine ſehr ſchöne und groſſe, zu den Glaskirſchen gehörige Frucht iſt auch die Pomeranzenkirſche (174). Sie iſt breiter als dick und dicker als hoch. An der breiten Seite läuft ein ſehr feines Näthchen zu dem, durch einen grauen Punkt bemerklichen, Blüthengrübchen. Der Stiel ſteckt in einer ziemlich weiten Vertiefung, er iſt ſtark und zweymal ſo lang, als die Kirſche hoch iſt. Die Farbe der Frucht iſt hell- oder ziegelroth, und die Haut ſehr glänzend. Unter der Haut iſt das Fleiſch etwas dunkelroth, wird aber gegen den Stein weiß, und iſt hie und da mit Roth unterlaufen. Der Saft iſt hell wie Quellwaſſer, und ſchmeckt ſehr angenehm ſäuerlich. Sie reift mit Anfang des Julius und dauert den ganzen Monath hindurch. — Sehr geſchätzt, wegen des Wohlge-

ſchmacks und wegen der Fruchtbarkeit und Gröſſe, iſt unter den runden Sauerkirſchen und ſogenannten Weichſeln auch die Oſtheimer Kirſche (175). Sie wird über einen Zoll breit und nicht viel weniger dick und hoch. Die Furche iſt kaum ſichtbar, das Blüthengrübchen hingegen ſehr deutlich. Die Farbe der Haut iſt dunkelroth und wird durch langes Hängen ganz ſchwarzbraun. Das mit zarten Fibern durchzogene Fleiſch hat hellrothen Saft in Menge und einen ſehr angenehm ſüßſäuerlichen Geſchmack. Der Stein iſt breitgedrückt und, gegen die Kirſche gehalten, nicht ſehr groß. Ihre Reifezeit iſt zu Ende des Julius, und ſie iſt, auſſer dem friſchen Genuſſe, zu jedem andern Gebrauche ſehr anwendbar. Der Sage nach ſoll ſie von einem, aus Oſtheim in Franken gebürtigen, Arzte aus Oberitalien gebracht, und von ihm in ſeinem Geburtsorte zuerſt angepflanzt worden ſeyn. Der Baum iſt einer der niedrigſten Sauerkirſchbäume und wächst auch häufig nur als Strauch. Doch läßt er ſich nicht gut am Spaliere ziehen, weil er das Meſſer durchaus nicht vertragen kann. Wenn man ihn ungeſtört fortwachſen läßt, trägt er ſehr reichlich und iſt darum ſehr angenehm, weil man gar leicht nur im Vorübergehen ſeine erfriſchenden Früchte pflücken kann. Chriſt nennt eine groſſe, eine kleine und eine groſſe ſpätreifende Oſtheimer Kirſche; in Hannover ſoll ſie die fränkiſche Wucherkirſche genannt werden.

Unter die Steinobſtgattungen, welche in Deutſchland am häufigſten gezogen werden, gehören auch die Pflaumen, über welche wir jetzt mit unſern Leſern uns unterhalten werden, indem wir zuerſt Einiges von der Naturgeſchichte des Pflaumenbaumes überhaupt voranſchicken, und dann auf die Beſchreibung einzelner vorzüglicher Sorten übergehen. Der Pflaumenbaum (Prunus domeſtica, *Linn.*) gehört, nach dem Syſteme, in dieſelbe Klaſſe mit den Pfirſchen- Aprikoſen- Kirſchbäumen ꝛc. Botaniſch müßten wir ihn ungefähr folgendermaſſen beſchreiben: Pflaumenbaum, mit oft einzelnen Blumenſtielen, eyförmigen, zuſammengerollten Blättern und unbewehrten Aeſten, deſſen Blumen weiß und fünfblättrig ſind, worauf entweder längliche oder runde, einen Stein und Kern einſchlieſſende Früchte folgen, die, in Anſehung ihrer vielfältig unterſchiedenen Form, in Abſicht auf Gröſſe, Farbe und innere Beſchaffenheit, auf unzählige Weiſe von einander unterſchieden, und entweder weiß oder ſchwarz, oder gelb oder roth, oder blau oder grün, beſtäubt oder glänzend ſind, und vom Julius bis in den Oktober nach und nach zur Reife kommen. Man könnte auch das Geſchlecht der Pflaumen in drey Theile, nemlich in Zwetſchgen, eigentliche Pflaumen und Schlehen eintheilen. Ueber das wahre Vaterland dieſer ſo nützlichen Frucht ſind die Meynungen verſchieden. Einige ſagen: im ſüdlichen Europa wachſe ein wilder, mit Stacheln bewehrter Pflaumenbaum

mit kleinen ſauren Früchten, und von dieſem ſollen unſre gemeinen Pflaumen (Zwetſchgenbäume) abſtammen. Allein dieſe Muthmaſſung widerlegt ſich dadurch, daß es noch andere wildwachſende Arten giebt, z. B. die gelbe oder röthliche Hundspflaume (Spilling). Nach Andern ſtammen die Pflaumen aus Aſien ab, was, wie wie hernach ſehen werden, in Abſicht auf die edlern Sorten ſeine Richtigkeit hat. Nach Sicklers treffenden Bemerkungen dürfte man auch annehmen, daß der Pflaumenbaum ein in Deutſchland einheimiſcher, wenigſtens daſelbſt ſchon ſehr frühe bekannter Baum ſey. Die Deutſchen, ſo ſagt Sickler, nennen die Früchte dieſes Obſtgeſchlechts Pflaumen, ein Name, der urſprünglich deutſch zu ſeyn ſcheint, weil er ſich von keinem Worte einer fremden Sprache ableiten läßt, vielmehr die Namen dieſer Frucht in den nördlichen Ländern von Europa, als in England, Dännemark und Schweden, ſich von dem deutſchen Worte *ableiten* laſſen. Schon hieraus kann man auf das Alter dieſes Baumes in Deutſchland ſchlieſſen, und hiezu kommt noch, daß der Pflaumenbaum, vorzüglich die Gattung deſſelben, welche man Zwetſchgen nennt, unter allen Obſtbäumen auf deutſchem Grund und Boden bis an die entfernteſten Grenzen des Landes am beſten gedeihet. Uebrigens führen wir auch die Meynung derer an, welche Aſien als das Vaterland der Pflaumen annehmen, und richten uns dabey nach den Angaben der Po-

mona

mona franconica, welche hierüber Folgendes ſagt: Cöleſyriens berühmtes und reizendes Thal Al Gota oder Guta, das ſchönſte unter Aſiens vier Paradieſen, ſcheint des Pflaumenbaumes urſprüngliches Vaterland zu ſeyn. Der Name Damaſcener, den verſchiedene der edelſten Pflaumen führen, wurde ihnen von Damascus, der Hauptſtadt jenes Landes, zu Theil. Man kennt auch einige daſelbſt geprägte Münzen, auf welchen Pflaumenzweige vorgeſtellt ſind. Es war nemlich bey den Alten ſehr gewöhnlich, auf Münzen und Denkmälern ſolche Pflanzen oder Früchte, welche in einem Lande vor andern hochgeſchätzt waren, abzubilden; ſo ſah man z. B. bey den Egyptern den Lotos, bey den Athenern den Lorbeer, bey den Arabern den Weihrauch, bey den alten Deutſchen den Fichtenapfel (das alte Wappen der Stadt Augsburg), auf hebräiſchen Silberlingen das Manna ꝛc. Aus Syrien wanderten dieſe Bäume nach Griechenland, und von da nach Italien, von wo aus ſie in alle Provinzen des damaligen ungeheuern römiſchen Reiches wanderten. Schon Plinius nennt die Zahl der Sorten äuſſerſt groß. Schwerer auszumachen iſt es, welches Land eigentlich die urſprüngliche Heimath der Zwetſchgen ſey. Manche glauben, ſie ſeyen bey der Völkerwanderung vorzüglich von den Wenden von den Ufern des caſpiſchen Meeres (eigentlich ein ungeheurer Landſee in Aſien) nach Deutſchland gebracht worden, und ſie ſchlieſſen dieß aus den Buchſtaben des Wortes Zwetſchgen,

gen, weil jenes Volk die Mitlauter in ihrer Sprache ſo ungewöhnlich häufte. Allein Sickler widerlegt dieſe Meynung und hält die Zwetſchgen für ein urſprünglich deutſches Obſt; Chriſt ſagt dagegen, daß die gemeinen Zwetſchgen zu Anfang des ſechzehnten Jahrhunderts in den Gegenden des Neckarſtromes noch als eine groſſe Seltenheit angetroffen worden ſeyen. Gegen Ende des ſiebenzehnten Jahrhunderts ſollen einige würtembergiſche Landeskinder, welche als venetianiſche Soldaten in Morea geſtanden waren, Zwetſchgenkerne nach ihrem Vaterlande gebracht und dadurch den jetzt ſo ergiebigen Anbau dieſer Frucht im Würtembergiſchen begründet haben. — In Frankreich und den wärmern Ländern ſoll unſere Zwetſchge gar nicht fortkommen und gedeihen, daſſelbe ſoll auch von Holland gelten, wenigſtens ſoll ſie daſelbſt ſehr ausarten.

Der Pflaumenbaum gedeiht zwar überall leicht, doch werden die Früchte um ſo beſſer, je wärmer er ſteht. Der Unterſchied des Geſchmacks zwiſchen einer Pflaume, die in einer warmen Lage wuchs, und einer andern, die in einer kältern und ſchattigern Gegend reifte, iſt ſo auffallend, daß man ſie gar nicht mehr für einerley Sorte hält. Dieß gilt beſonders auch von den Zwetſchgen, daher diejenigen, welche aus den Weinländern kommen, meiſtens auch die ſüſſeſten und mildeſten ſind. Der gemeine Pflaumenbaum läßt ſich, ohne auszuarten, blos durch Kerne oder durch Wurzelausläufer fortpflan-

zen,

zen, doch bleiben die Früchte etwas kleiner, als bey gepfropften und okulirten. Edlere Sorten müſſen überhaupt durch das Pfropfen und Okuliren fortgepflanzt werden; ſonſt bedarf der Baum, wenn er einmal tragbar geworden iſt, wenig Pflege; aber bey dem Beſchneiden muß man äuſſerſt ſparſam und vorſichtig zu Werke gehen.

Die Pflaumen gehören überhaupt zu den geſunden und guten Obſtarten; ſie unterſcheiden ſich in ihren Sorten durch Geſtalt, Größe, Farbe und Geſchmack. Die, welche ein ſaftiges, ſüſſes, nicht allzu wäſſeriges Fleiſch und eine dünne Haut haben, hält man für die geſündeſten; dahin rechnet man z. B. unſre gewöhnlichen Zwetſchgen, die ungriſche Pflaume, die gelbe Mirabelle und die Reine claude. Sie werden theils friſch genoſſen, theils getrocknet und auf mannigfaltige Weiſe verwendet; es wird auch Branntwein aus ihnen gebrannt, zu welchem Ende man z. B. in Sklavonien ganze Wälder von Pflaumenbäumen angepflanzt ſieht. In mehrern Ländern machen getrocknete Zwetſchgen und Pflaumen einen bedeutenden Handelszweig aus, z. B. in Würtemberg, Franken, Oberſachſen, beſonders Thüringen und dem Saalkreiſe, in den Rheinländern ꝛc. Auch in Frankreich werden die edelſten Pflaumenſorten theils eingemacht, theils getrocknet, und geben dann einen nicht unbedeutenden Handels-Artikel ab. Sie werden dort überhaupt in *Prunes* und *Mirabelles* eingetheilt. Jene ſind ſolche, bey welchen ſich das

Fleiſch nicht vom Steine löſet, dieſe haben einen vom Fleiſche getrennten Stein. Die groſſen, runden Mirabellen, die bräunlich und mit rothen Flecken geſprengt ſind, werden beſonders von Metz häufig verſendet. Aus der Provence, vorzüglich von Brugnoles, kommen die ſehr geſchätzten Prunellen (bey uns fälſchlich ſpaniſche Pfläumchen genannt), welche geſchält und ohne Kern getrocknet werden. Uebrigens weiß man auch in Deutſchland, beſonders am Rheine und in der Gegend von Frankfurt, gute Pflaumenarten eben ſo zu behandeln und zu verſenden. — Auch das ſchöne, braunrothe Holz der aus Kernen gezogenen Pflaumenbäume wird zu feinern Tiſchlerarbeiten verwendet, doch iſt es wegen der Veränderlichkeit ſeiner Farbe nicht ſo hoch geſchätzt, als z. B. das Birn- oder Kirſchbaumholz.

Die Pomologen zählen über zweyhundert, ja die Pomona franconica ſogar zweyhundert und fünfzig Pflaumenſorten, aus welchen wir jedoch nur einige wenige ausheben können, und in Abſicht der übrigen auf die Schriften eines Diel, Chriſt, Sickler, Kraft ꝛc. verweiſen müſſen. Auch erſcheint ein eigenes, eben ſo lehrreiches als prachtvolles Werk von den Herren von Günderrode und Barkhauſen, welches den Titel: die Pflaumen, führt.

Wir beginnen die Beſchreibung einiger Arten dieſer Frucht mit derjenigen, die gewiß in Deutſchland die bekannteſte iſt, nemlich mit der deutſchen

4

ſchen blauen Zwetſchge (Tab. LV. 176), die man wohl auch die gemeine oder allgemeine nennen könnte. Sie iſt meiſt auf einer Seite mehr gekrümmt als auf der andern. Da, wo ſie mehr gekrümmt iſt, läuft eine ſehr zarte Linie, wie ein Haar, vom Stiele bis ans andere Ende, und endigt ſich mit einem grauen Pünktchen. Die Farbe der, etwas dicken und zähen, leicht abzuziehenden Haut iſt zur Zeit der vollen Reife ganz ſchwarzbraun, doch ſieht man dieß erſt, wenn man den weißblauen Duft wegwiſcht, womit die Frucht faſt beſtändig belegt iſt, und welcher ihr eigentlich das Anſehen einer hellblauen Frucht giebt. Der Stiel iſt grün, faſerig, ſitzt oben feſt auf und iſt faſt halb ſo lang als die Frucht ſelbſt, die auf anderthalb Zolle lang und einen guten Zoll breit und dick wird. Das Fleiſch iſt gelb, zart, feſt zuſammenhängend und löſet ſich leicht vom Steine, beſonders wenn der Baum in gutem Boden ſteht. Der Geſchmack der Zwetſchge iſt, wie bekannt, ſehr zuckerhaft und angenehm. Sie reift nach und nach im September und Oktober, und läßt ſich auch bey guter Behandlung bis in den December friſch erhalten. Sie wird zum friſchen Genuſſe und in der Wirthſchaft, zum Schmoren, Welken, Backen, Kochen, zum Mus und andern Gerichten verwendet. Der Baum hat unter den Pflaumenarten immer den ſtärkſten Stamm, ſeine ſtark mit Zweigen beſetzte Krone bildet eine kurze Pyramide; auch iſt er ſehr fruchtbar. Das Blatt

iſt hellgrün, länglich, gegen den Ausgang kurz zugeſpitzt, und am Rande mit ziemlich tief eingeſchnittenen, abgerundeten Zäckchen verſehen. — Eine ſchöne, vorzüglich zum friſchen Genuſſe willkommene Frucht iſt auch die gelbe Spätzwetſchge (177), die der vorigen an Geſtalt, die Farbe ausgenommen, ſehr ähnlich iſt, und nur nicht ganz ſo groß wird als dieſe. Ihre Farbe iſt größtentheils wachsgelb, aber mit einem ſtarken grünlich weiſſen Dufte überzogen. Hie und da hat ſie unter der Haut kleine weiſſe, bisweilen auch röthliche, etwas gröſſere Punkte. Das Fleiſch iſt ſehr zart und markigt, löst ſich aber nur ſehr ſchwer vom Steine ab. Der Saft iſt ſehr ſüß, hat aber nichts Erhabenes. Dieſer Baum empfiehlt ſich durch ſeine ſehr groſſe Fruchtbarkeit. Hie und da ſcheint dieſe Frucht auch *Isle verte* oder grüne Inſelpflaume genannt zu werden. — Von der Aehnlichkeit in der Geſtalt mit einem Hühnereye haben die Eyerpflaumen ihren Namen, und wir führen hier die rothe cypriſche Eyerpflaume (*Prune de Chypre* 178) an, welche auch hie und da die rothe Maſche, die rothe Roßpflaume, das rothe Osterey genannt wird. Sie iſt eine groſſe, ſchöne, faſt eyförmige Frucht, die gegen dritthalb Zolle lang und nur etwas weniger breit wird. Der Punkt, wo die Blüthe ſaß, ſo wie die Furche ſind deutlich ſichtbar. Die Hauptfarbe iſt roth, doch blickt gerade da, wo ſie am rötheſten iſt, ein etwas verblichenes Gelb hervor; ſie hat überall viele rothe Punk-

Punkte, aus welchen das Roth der Hauptfarbe größtentheils zuſammen zu flieſſen ſcheint. Die Haut iſt etwas dick und das Fleiſch ſo derb, daß es ſich faſt wie eine Butterbirn ſchneiden läßt. Der, im Verhältniß zu der Frucht, ſehr kleine Stein lößt ſich leicht vom Fleiſche. Dieſe Pflaume zeitigt zu Ende Auguſts oder Anfang Septembers, und dauert dann vierzehn Tage bis drey Wochen. Der Baum, der ſich durch ſeinen ziemlich ſtarken Stamm, ſo wie durch ſeinen frechen und vollen Wuchs und ſeine dunkelgrünen dicken und fleiſchigen Blätter auszeichnet, trägt ſehr gut und willig. Chriſt führt auch eine gelbe Eyerpflaume an, und nennt dieſe, ſo wie die rothe, auch Kaiſerpflaumen. — Von den ſo ſehr geſchätzten Damaſcenerpflaumen heben wir die lange violette Damaſcenerpflaume (*le Damas violet longuet*, 179) aus. Sie iſt eine mäßig groſſe, rundlich ovale Pflaume, welche anderthalb Zolle hoch und etwas weniger breit und dick wird. Die Farbe der eben nicht ſtarken Haut iſt braunroth, wenn man den ſtarken Duft wegwiſcht, durch den ſie ins Violette, und hie und da faſt ins Schwarze ſchillert. Das Fleiſch löſet ſich gut vom Steine, iſt grüngelb, nicht übermäßig ſaftig, aber ſehr zuckerhaft und erhaben von Geſchmack, den Einige aprikoſenartig nennen wollen. Zum friſchen Genuſſe eignet ſich dieſe Pflaume vorzüglich, ſie würde auch in der Wirthſchaft anwendbar ſeyn, wenn der Baum, obgleich er groß oder ſtark wird, reich-

licher

licher trüge, und wenn nicht die Früchte, die mit dem Auguſt zu reifen anfangen, ſo leicht von der Näſſe verdorben würden. Vorzüglich ſtark wird ſie in der Gegend von Tours gebaut, von wo aus die Stämmchen in andere Länder verpflanzt wurden. — Mehr der Sonderbarkeit und Seltenheit, als des Nutzens wegen, pflanzen Obſtfreunde hie uud da in ihre Gärten auch die Pflaume ohne Stein (*Prune ſans noyau*, 180). Sie iſt eine kleine Frucht, die in der Hälfte ihrer Länge nach dem Stiele zu ihre größte Breite hat und am Stiele ſich zurundet; gegen das andere Ende und bisweilen etwas unter der Hälfte wird der Durchmeſſer plötzlich um ein Paar Linien kürzer, und die Pflaume wölbt ſich dann länglich rund zu. Die Frucht iſt gewöhnlich etwas krumm gezogen, oder hat etwas einem krummen Rücken Aehnliches. Unten an der Spitze ſieht man ein graues Blüthenpünktchen. Die Farbe der Haut iſt ſchwarzblau, durch den ſtarken Duft erſcheint ſie hellblau, ja faſt himmelblau. Das Fleiſch iſt grüngelb und feſt, hat auch wenig Saft, iſt ſüß von Geſchmack, aber ohne allen Nachdruck und Würze. Statt des Steines findet man nur eine kleine, bittere Mandel, und da, wo ſonſt am Steine die breite Kante iſt, ſitzt etwas Holzartiges am Fleiſche, das von den Fibern des Fleiſches ſehr feſt gehalten wird. Der Stamm iſt ſehr ſchwach, und das Blatt hellgrün und ſamtartig anzufühlen. — Weit würdiger eines Platzes im Obſtgarten, als die ebenerwähnte, wäre

4

wäre die Jeruſalemspflaume (T. LVI. 181). Sie zeichnet ſich durch ihre Gröſſe, durch Lieblichkeit ihrer Farbe und durch hohen Wohlgeſchmack, als ein vortreffliches Tafelobſt aus. In Deutſchland iſt ſie noch wenig bekannt, es würde ſich aber wohl mehr der Mühe lohnen, ſie aus Frankreich kommen zu laſſen, als ſo viele ſchnellvergängliche Erzeugniſſe der Mode. Sie iſt länglich und hat die Geſtalt einer Eyerpflaume, doch oben und unten ſehr abgerundet; manche ſind beynahe walzenförmig. Sie wird dritthalb Zolle lang und faſt zwey Zolle dick. Die Grundfarbe iſt hellgelb, auf der Sonnenſeite iſt ſie karmeſinroth, das ſich aber oft nur als kleine und groſſe Flecken zeigt, unter welchen die Grundfarbe immer hervorſchimmert. Die dünne, jedoch zähe Schale läßt ſich leicht abziehen. Das hochgelbe, gallertartige Fleiſch kann man mit der Zunge zerdrücken und geht leicht vom Steine. Der zwar nicht überflüſſige Saft iſt von ſüſſem, ſtärkendem Geſchmacke. — Ausgezeichnet durch ihre Geſtalt iſt auch die türkiſche Zwetſchge, Dattelzwetſchge (*Prune Datte*, 182), wegen ihrer der Dattel ähnelnden Geſtalt. Sie iſt gegen den Stiel ſpitziger als gegen den Ausgang, und ſowohl die längſte, als auch die ſchmälſte Zwetſchge. Sie wird zwey bis dritthalb Zolle lang und wo ſie am breiteſten iſt, nur etwas über einen Zoll breit. Der Stiel iſt meiſt ein Drittheil ſo lang als die Frucht. Die Furche an derſelben iſt eben nicht ſehr deutlich. Die Farbe iſt rothblau,

die Haut etwas dick, das Fleiſch derb und ſaftig, und löst ſich gern von dem ſonderbar geſtalteten, länglich gekrümmten und an einem Ende ſcharf zugeſpitzten Steine. Man zieht dieſe türkiſche Zwetſchge, welche im Auguſt reift, mehr der Seltenheit als des Nutzens wegen, denn ſie ſteht unſern gewöhnlichen Zwetſchgen an Wohlgeſchmack ſehr nach und wird überdieß im Kochen ſauer. — Eine der vorzüglichſten Pflaumen hingegen, die ſich durch Wohlgeſchmack und Nutzbarkeit ſehr empfiehlt, iſt die kleine Mirabelle (*petite Mirabelle*, 183). Den Namen kleine führt ſie zum Unterſchiede von einer andern gröſſern Art, welche die groſſe oder doppelte genannt wird, und keinen andern Vorzug als die Gröſſe hat, rothgetüpfelt iſt und ſich nicht vom Steine löſet, auch trägt der Baum nur ſparſam. Unſre hier abgebildete iſt eine nicht groſſe, faſt runde, höchſt fein ſchmeckende Pflaume von einer, wenn noch der Duft auf ihr liegt, weißlich gelben, ſonſt aber hochgelben Farbe, mit einem glänzend gelben, ſaftigen, zuckerſüſſen Fleiſche, in welchem ein ſehr kleiner, ſich leicht ablöſender Stein liegt. Der Stiel iſt kurz und dünn, und eine kleine Furche läuft von ihm bis ans Blüthengrübchen. Sie reift in der Mitte des Auguſts, und wird, auſſer dem friſchen Genuſſe, vorzüglich zum Trocknen gebraucht. Chriſt ſagt: daß in ſeiner Gegend, (in welcher überhaupt die Pflaumen gleichſam zu Hauſe ſeyen und ſo häufig gepflanzt werden, daß ſich zur Zeit ihrer Reife

auf

auf den Feldern ein ſo ſtarker Geruch verbreite, als befände man ſich in einer groſſen Obſtkammer,) jährlich wohl tauſend Centner Mirabellen getrocknet würden. Man pfropft und okulirt oder kopulirt daſelbſt die Mirabellen auf Zwetſchgen- oder Pflaumenſtämmchen, und zwar ganz nahe an der Erde, und zieht ſie in allerley Formen, nicht nur als Zwerg- und Halbhochſtämmige, ſondern auch als Hochſtämme von ſechs Fuß Schafthöhe. Die Hochſtämme erhält man in einer kleinen runden Krone, deswegen werden die Aeſte und Sommerſchoſſen im Frühjahre verſtutzt. Dadurch erhält ſich der Baum ſtets in friſcher Kraft, und hängt ſeine bündelweiſe wachſenden Früchte ſo auſſerordentlich voll an, daß er oft mehr Früchte als Blätter hat. Durch dieſe Methode, die Mirabellenbäume klein zu erhalten, werden nicht nur die Früchte ſchöner, gröſſer und ſaftiger, als auf groſſen Bäumen, ſondern man gewinnt auch den Vortheil, daß man weit mehr Bäume in einen Mirabellengarten ſetzen kann. Wenn z. B. in einer Reihe zwölf ſolche hochſtämmige Mirabellenbäumchen zehn Fuß weit von einander ſtehen, ſo kann zwiſchen jedes ein Zwerg- oder Buſch- oder Keſſelbäumchen geſetzt werden. Auf dieſe Weiſe bringt z. B. ein Garten in Kronenberg an der Höhe, von einem ſtarken halben Morgen, der ſo abwechſelnd mit Mirabellen beſetzt iſt, in einem Jahre öfters ſo viele Früchte, daß auf fünf und zwanzig Zentner davon getrocknet werden können. Der Mirabellen-

baum iſt auſſerordentlich fruchtbar, aber bisweilen mißrathen ſeine Früchte dennoch, indem ſie geſchwind am Baume verfaulen, wenn bey oder kurz vor ihrer Zeitigung anhaltendes Regenwetter einfällt. Da die Früchte bündelweiſe bey einander hängen, ſo ſteckt eine die andere an, und binnen zwey Tagen können mehrere tauſend Körbe voll verlohren ſeyn. Man muß daher, ſelbſt wenn nicht Regenwetter iſt, die faulen ſorgfältig ausleſen, um die Anſteckung möglichſt zu verhindern.

Nicht eben reizend und einladend durch Geſtalt und Farbe, aber deſto reicher an innern Vorzügen, iſt die beliebte Pflaumenart, der *Reine Claude* oder Königin Claudia, von welcher wir die groſſe (*la groſſe Reine Claude*, 184) vor uns ſehen. Mag es immerhin ſeyn, daß wir nicht genau wiſſen, von welcher Königin Frankreichs dieſe köſtliche Frucht ihren Namen erhielt, ſo viel iſt gewiß, daß ſie einen ſehr feinen Geſchmack — wenn auch nur auf der Zunge — beſaß, indem ſie dieſe Pflaume zu ihrer Lieblingin erklärte. Sie hat meiſt eine kleine Rinne oder Spalte in der Mitte, und iſt auf der Sonnenſeite mit einigen rothen Strahlen geſchmückt; ſonſt iſt die Grundfarbe grün, geht aber hie und da ins hell- und grüngelbe über, das auch wohl ins weißgraue ſpielt. Die Haut iſt dünne, das Fleiſch zart, grüngelblich und voll des ſüſſeſten Saftes, von einem ganz eigenen Hochgeſchmacke. Der Stein löst ſich nicht immer vom Fleiſche; einige behaupten, daß er nur dann leicht abgehe,

wenn die Reine Claude auf ein Zwetſchgenſtämmchen veredelt wurde. Der Baum, der ſehr voll trägt, wird nur mittelmäßig ſtark, und iſt an ſeinen ziemlich ſtarken Sommerſchoſſen und auf hohen Wülſten ſtehenden Augen leicht zu erkennen. Die Frucht reift im Auguſt, und iſt ſowohl zum friſchen Genuſſe, als auch zum Trocknen vortrefflich, auch wird ſie, vorzüglich in Frankreich, zu Prunellen, zu Eingemachtem und zu Confituren verwendet. Sie iſt in Deutſchland ſeit ungefähr dreyſſig Jahren bekannt; die mit rauhen, grauen Flecken ſind gewöhnlich die ſchmackhafteſten. Man nennt ſie auch die grüne Aprikoſe, oder auch die gute grüne Dauphine. — Ein kleines, ſonſt ſehr verſchrieenes, jetzt aber wieder für unſchuldig erklärtes Pfläumchen iſt der gelbe Spilling (*Prune jaune hatif*, 185). Man durfte ihn vormals an mehrern Orten kaum auf den Markt bringen, ohne daß man Gefahr lief, ſeinen ganzen Vorrath weggenommen und ins Waſſer geworfen zu ſehen, weil die Spillinge die Ruhr veranlaſſen ſollten. Jetzt aber iſt man von dieſem Vorurtheile zurückgekommen, und man ſah ein, daß ſie, wenn ſie nur gehörig reif und mäßig genoſſen werden, was bey jedem Obſtgenuſſe die Hauptbedingung der Unſchädlichkeit iſt, ſo unſchädlich als jede andere Obſtart ſind. Freylich, wo die Gewinnſucht oder der Unverſtand unreifes Obſt zu Markte bringt, und wo die Sucht, alles recht früh und zuerſt zu haben, alles begierig aufkauft und hineinſchlingt,

ſchlingt, oder wo man, ſelbſt bey dem Genuſſe der beſten Obſtarten, nicht Maas noch Ziel halten kann, da muß auch das Unſchuldigſte ſchädlich und das Geſündeſte ungeſund werden. — Der Spilling iſt ein eyförmiges, mehr länglich als rundes Frühpfläumchen, das auch in unſerer Gegend, ſo wie überhaupt in Oberdeutſchland, unter dem Namen Spänling ziemlich bekannt, von Farbe weißgelb und weiß beduftet iſt. Das Fleiſch iſt gelber als die Haut, und iſt zwar nicht überflüſſig ſaftig, aber zuckerſüß von Geſchmack. Der Baum trägt faſt alle Jahre ſehr häufig und ſcheint in Deutſchland wo nicht einheimiſch, doch ſchon ſehr lange bekannt zu ſeyn, da man ſehr alte deutſche Volkslieder beſitzt, die des Spillings als einer ſehr ſchönen Frucht gedenken. — Einige Pflaumenarten werden auch Perdrigons, Rebhühnereyer genannt, und die Pomologen führen ein rothes, violettes, ſchwarzes und ein weiſſes Rebhühnerey auf, welches letztere (*Perdrigon blanc*, oder *Prune de Brugnolle*, 186) wir noch etwas näher betrachten. Dieſe Pflaume hat faſt die Form einer Zwetſchge, nur rundet ſie ſich oben und unten etwas mehr zu; ſie wird zwey Zolle lang und anderthalb breit. Die Farbe iſt weißgelb, und bald weitläuftiger bald enger mit rothen Punkten beſtreut; ſie hat hie und da karmeſinrothe Flecken, wodurch ſie, beſonders wenn der weiſſe Duft noch auf ihr liegt, ſehr ſchön ausſieht. Das grüngelbe Fleiſch iſt ſehr markig, und enthält einen ſehr angenehmen und

ſüſſen

T. LVI

ſüſſen Saft, jedoch nicht im Ueberfluſſe. Sie iſt, wegen ihres ganz eigenen Parfüms, vortrefflich zum friſchen Genuſſe, aber auch ſehr gut zum Welken. Der Baum trägt zwar nicht ſehr viele Früchte auf einmal, aber doch alle Jahre. Von dieſer Pflaume werden die oben angeführten Prunellen zu Brugnolles in der Provence gemacht und weit verſendet. Sie reift zu Anfang Septembers und je günſtiger der Baum in Abſicht auf Boden und Sonne ſteht, deſto gröſſer werden die Pflaumen.

Wir haben oben erwähnt, daß die Früchte des Pflaumenbaumes in Zwetſchgen, eigentliche Pflaumen und in Schlehen getheilt werden können; es iſt alſo auch von den letztern etwas zu erinnern, und wir reden daher zuerſt von dem ſogenannten zahmen Schlehenbaume, der gleichſam den Uebergang von den Pflaumen zu den Schlehen zu machen ſcheint. — Der zahme Schlehenbaum auch Kriechenbaum (Prunus inſititia, 187. 188) genannt, wächst in Deutſchland und England, ſeine Früchte (187) werden Kriechen, Haberſchlehen, auch Pflaumenſchlehen und Auguſtpflaumen genannt, ſie reifen noch vor den Pflaumen, und werden noch einmal ſo groß als die gewöhnlichen Schlehen, ſie ſind zwar nicht ſo herb, aber auch nicht ſo brauchbar zu Wein und Eſſig als dieſe. Sie ſind blauſchwärzlich und weiß beduftet, und haben ein ſüſſes, weiches und eßbares Fleiſch. Der Baum ſelbſt hat einen mehr ſtrauchartigen Wuchs, wird aber auch hochſtämmig gefunden, und

und ſein Holz dem Pflaumenbaumholze zu Tiſchlerarbeiten noch vorgezogen. Seine Blüthen (188) ſtehen zu zwey auf einfachen Stielen beyſammen, wir ſehen einen vergröſſerten Staubfaden *a*, den Stempel *b* und eine aufgeſchnittene Frucht mit dem Kerne *c*.

In Gebüſchen, Waldungen und auf ſonnigen Anhöhen von ganz Europa wächst der Schlehdorn oder Schwarzdorn (Prunus ſpinoſa, 189 190) wild. Seine Wurzeln breiten ſich auf zwanzig und mehrere Schuhe weit in der Erde aus, der Stamm bleibt immer ſtrauchartig, wird nicht hoch und wächst ganz ungleich; auch iſt er nebſt den Zweigen voll Knoten, häufig mit ſtarken Dornen oder Stacheln beſetzt, hat ein hartes und zähes Holz, und eine glatte und ſchwärzliche Rinde, die Blätter ſind lanzettförmig, glatt und am Rande fein gezähnt. Die Blüthenblumen (190) erſcheinen im April und May in ſehr groſſer Menge noch vor den Blättern, bald einzeln, bald zwey neben einander in den Winkeln der Blattknoſpen. Sie ſind weiß, angenehm von Geruch, bitter von Geſchmack und den Bienen ſehr willkommen. Auch hier ſehen wir einen vergröſſerten Staubfaden *d*, und das Piſtill *e*. Im Verhältniſſe zu der Menge der Blüthen iſt die Zahl der Früchte gering, theils weil viele Blumen unfruchtbar ſind, theils weil viele von den Inſekten und Raupen verdorben werden. Die Früchte (189) ſind klein, kugelrund, feſt, ſchwarz, und wenn ſie recht reif ſind, mit einem

bläulichen Dufte bedeckt; ſie haben, wie die aufgeſchnittene *f* zeigt, einen runden, harten Stein, und ein hartes, grünes, ſehr ſaures und zuſammenziehendes Fleiſch, das meiſt die Krametsvögel und andere Vögel im Herbſte und Winter verzehren, wenn nicht der, alles zu ſeinem Nutzen verwendende, Menſch noch vor ihnen die Ernte hält, weil er aus dieſem gering und unbedeutend ſcheinenden Strauche mannigfaltige Vortheile zu ziehen weiß. Uebrigens pflanzt man den Schlehdorn nirgends eigentlich an, weil er ſich faſt allenthalben von ſelbſt darbietet, nur bey Salzwerken wird er ſorgfältig gezogen, weil ſeine Zweige mit den Reiſern für die Gradierhäuſer gebraucht werden. In der Nähe von Schäfereyen und Schafweiden ſieht man ihn nicht gerne, weil die Schafe ihre Wolle gar leicht an ſeinen unzähligen Dornen hängen laſſen. Sein Holz iſt hart, zäh und glatt, und wird von Drechslern, Tiſchlern und Bildhauern verarbeitet. Seine Blüthen werden für die Apotheken unter dem Namen Flores acaciae, als ein blutreinigendes und gelinde abführendes Mittel geſammelt, auch wohl für den, der ſie lieber wohlfeiler kauft, auf die Märkte gebracht; die Früchte werden zum Theil von armen Leuten roh gegeſſen, wenn der Froſt das Herbe derſelben milderte. Sie werden auch mit abgekochtem Eſſig oder mit Zucker und mit Senf eingemacht; die Engländer bereiten aus ihrem Safte mit Aepfelmoſt und Branntwein ein angenehmes Getränke, das ſie Oporto oder Rum-

punk nennen, und deſſen ſie ſich mit Nutzen auf den Schiffen bedienen. Die Dornſchlehen geben auch, wenn man ſie friſch oder gedörrt mit gutem Weine oder Moſt anſetzt und gähren läßt, einen ſehr angenehmen, wohlriechenden, haltbaren und nicht leicht berauſchenden Wein, und ſie ſind auſſerdem noch ein bewährtes treffliches Mittel, die zähen Weine zu verbeſſern. Selbſt die Rinde des Stammes und der Wurzel dient in der Färberey und giebt, mit Lauge gekocht, eine rothe Farbe, auch mit den unreifen Früchten, mit Vitriol vermiſcht, kann man ſehr haltbar ſchwarz färben. So nutzbar iſt ein unbedeutender Strauch, den Mancher höchſtens zur Nahrung für das Wild und das Gevögel geſchaffen wähnt, und mit ihm beſchlieſſen wir unſre Darſtellungen der wichtigſten Gattungen des Steinobſtes, um noch Einiges vom Schalenobſte unſern Leſern mitzutheilen.

Des zweyten Abſchnittes

Zwölftes Kapitel.

Inhalt.

Obſt und Fruchtarten, die zum Schalenobſte gerechnet werden. Der Mandelbaum, Arten desſelben. Der Wallnuß- oder Welſchnußbaum; Arten desſelben. Die Haſelnußſtaude; Arten derſelben.

(Tab. LVIII. — LXII.)

Unter der Benennung, Schalenobſt, verſtehen wir die nußartigen, oder diejenigen Obſtfrůchte, von welchen nicht das, den Kern oder die Samenhůllen umgebende, Fleiſch, ſondern der in einer mehr oder minder harten, holzartigen Schale befindliche Kern oder Same zum Genuſſe und zu anderweitigem Gebrauche verwendet wird. Unſre Leſer werden daraus bemerken, daß wir ſie nun in das Gebiet der Mandeln und Nůſſe fůhren, die um ihres Wohlgeſchmackes und ſonſtigen Nutzens willen, nicht nur da, wo ſie wild wachſen, aufgeſucht und geſammelt, ſondern auch mit Sorgfalt in den Obſtgårten gepflanzt und veredelt werden. Iſt gleich auf dieſem Felde der Reichthum an erquickenden und wohlſchmeckenden Frůchten und an verſchiedenen Arten nicht ſo mannigfaltig und ausgebreitet, als auf den Feldern, die wir bisher durchwanderten, ſo bietet ſich doch auch hier ſo manches Angenehme, Lehrreiche und Nůtzliche dar, das uns an die Sorgfalt der Menſchen, das ganze Gebiet der ſie umgebenden Natur zu durchſuchen, um darin Gegenſtånde fůr ihren Nutzen, fůr ihre Bequemlichkeit und ihr Vergnůgen aufzufinden, erinnert, und unſern dankvollen Blick zu dem erhebt, der die Quelle alles Guten iſt.

Ehe wir indeſſen von dem Mandelbaume ſelbſt reden, ſchalten wir hier eine Frucht ein, die den Uebergang von den Pfirſchen zu den Mandeln zu machen ſcheint, nemlich die Mandelpfirſche (*Amandier-Pecher*), die weder Mandel noch Pfir-

ſche allein iſt, ſondern von beyden etwas hat. In der äuſſern Bildung und Haut nähert ſie ſich mehr der Mandel, in Abſicht auf das Fleiſch hingegen, das unter der Haut liegt, und den Stein oder die Mandel umſchließt, nähert ſie ſich mehr der Pfirſche. Das Fleiſch iſt da, wo es am dickſten iſt, einen halben Zoll dick, roth und weiß, feſt und von einem zwar etwas herbem, doch pfirſchenartigem Geſchmacke; es wird mehr eingemacht, als friſch genoſſen. Der Stein iſt wenig von einem groſſen Pfirſchenkerne verſchieden, aber in ihm liegt eine, faſt einen Zoll groſſe Mandel von ſehr delikatem Geſchmacke. Sie reift in der Mitte Septembers, und man erkennt ihre Reiſe an dem Aufſpringen des Fleiſches. Geſtalt und Anſehen des Baumes gleicht faſt ganz dem Mandelbaume, und Duhamel vermuthet, daß er von einer Mandel, deren Blüthe von Pfirſchblüthenſtaub befruchtet wurde, entſtanden ſey.

Der Mandelbaum (Amygdalus communis, *Lin.* Tab. LVIII. 191-195), mit welchem wir den Anfang der Schalenfrüchte machen, gehört zwar in unſern Gegenden gerade nicht zu den vorzüglichen Fruchtbäumen, denen man, wegen der groſſen Ergiebigkeit und wegen des mannigfaltigen Gebrauches ihrer Früchte, beſondere Sorgfalt und Pflege weiht, er iſt aber dennoch, wegen ſeiner angenehmen und brauchbaren Kerne, vorzüglich aber wegen des herrlichen Anblickes, den er in ſeinem vollen Blüthenſchmucke gewährt, einer günſtigen ſonnenreichen

T. LVIII.

chen Stelle im Obſtgarten würdig. Da wir ſchon oben bemerkten, daß, nach Linné, auch die Pfirſche in das Mandelgeſchlecht gehöre, ſo wiſſen wir auch bereits, in welche Pflanzenklaſſe und Ordnung wir den Mandelbaum zu ſtellen haben. Ueberhaupt zeigt der Mandelbaum viele Aehnlichkeit mit dem Pfirſchenbaume, und hat einen eben ſo feurigen, jawohl noch ſtärkern Wuchs als dieſer. Die Blätter ſind etwas dicker und glätter bey dem Mandelbaume, ſie ſind eyförmig, zugeſpitzt, ſägezähnig geſtielt und ſtehen zerſtreut an den Aeſten. Die Blüthen des Mandelbaumes (192) haben eine ganz ausgezeichnete Schönheit, ſie erſcheinen eben ſo früh wie die Pfirſchenblüthen, und ſind daher auch eben ſo zärtlich und empfindlich gegen Froſt und Kälte, als die erſten; ihre Farbe iſt weiß mit einem ſehr feinen Roth vermiſcht, ſie ſind ungeſtielt und ſitzen meiſt paarweiſe beyſammen. Die Staubfäden in denſelben ſind kürzer, als die fünf ausgebreiteten Kronenblätter. Die Früchte haben auch alle, wie die Pfirſchen, eine wollige Haut, aber ein zähes, trockenes, ungenießbares Fleiſch, ſie ſind mehr länglich, ihr Stein iſt zwar mit vielen Löchlein durchſtochen, übrigens aber nicht runzlicht und gefurcht, wie die Pfirſchenſteine, und enthält einen weiſſen, mit einem braunen Häutchen überzogenen Kern, der bey einigen einen ſüſſen, bey andern aber einen bittern Geſchmack hat. Als das Vaterland des Mandelbaumes werden das nördliche Afrika, vorzüglich Mauritanien,

nien, wo er an Hecken und Geſträuchen wächst, ſo wie Syrien, Arabien und die Inſeln des egyptiſchen Meeres angegeben; Einige behaupten ſogar, daß er auch in den ſüdlichen Gegenden der Schweiz wildwachſend gefunden worden ſey. Die Römer erhielten die Mandeln ſchon zu den Zeiten des ältern Cato aus Griechenland, und nannten ſie griechiſche Nüſſe. Von Italien wurde der Baum zuerſt nach Frankreich und zwar nach der Provence verpflanzt, wo der heſperiſche Himmel noch ſeine ganze Milde entfaltet. Allmählich kam der Mandelbaum durch ganz Frankreich nach England, Holland, die Schweiz und Deutſchland, wo er beſonders in den lieblichen Gefilden des Rheins gepflegt wird.

Von dieſem Baume ſtammen alle im Handel vorkommenden Mandeln; es ſind aber auch einige Abarten darunter begriffen, nemlich die ſüſſen Mandeln, ſie ſind entweder noch mit einer dünnen, zerbrechlichen, harten Schale umgeben, und heiſſen dann Krachmandeln; diejenigen, welche vor andern lang und dünn ſind, heiſſen Jordanmandeln; ſind ſie hingegen kleiner, kürzer und dicker, ſo heiſſen ſie Provinzmandeln. Dieſe zieht man bey dem Einkaufe den langen und platten vor. Die bittern Mandeln ſind nur durch den Geſchmack verſchieden, und machen keine beſondere Art aus. Nach Einigen ſollen ſie das Produkt wilder Bäume ſeyn, und vernachläßigte Kultur ſoll ſüſſe Mandeln in bittere verwandeln.

Der

Der Gebrauch der Mandeln iſt ziemlich bekannt. Friſch vom Baume her, wie die ſüſſen Mandeln in Frankreich, Italien ꝛc. genoſſen werden, haben ſie noch weit mehr Wohlgeſchmack, als wenn ſie Fäſſerweiſe im Handel verführt werden, und oft Jahre lang liegen, ehe ſie gebraucht werden. Auch werden in Frankreich die unreifen Früchte mit der grünen Schale, wie bey uns die welſchen Nüſſe, eingemacht. Daß ſie gebrannt und überzuckert, daß ſie in der Küche und in der Zuckerbäckerey mannigfaltig verwendet werden, dürfen wir nicht erſt erwähnen; eben ſo bekannt iſt es, daß aus ihnen die wohlſchmeckende und kühlende Mandelmilch bereitet wird, die, gut zubereitet und mäßig genoſſen, für Geſunde und Kranke erquickend und kühlend iſt. Man bereitet auch einen ſehr feinen Syrup und Magenmorſellen von Mandeln. Aber ein vorzüglicher Gewinn, den man aus den Mandeln zieht, iſt das Mandelöl, das von ausgebreitetem Nutzen in der Arzneykunſt und wegen ſeines guten Geſchmackes das beſte Oel zum innerlichen Gebrauche iſt. Ueberhaupt iſt es von allen Oelen das Angenehmſte und Süſſeſte. Man gewinnt im Durchſchnitte von einem Pfunde Mandeln 10 bis 12 Loth Oel, wegen dieſer Fettigkeit brennt eine ans Feuer gehaltene Mandel mit heller Flamme. Wenn man die geſtoßenen Mandeln kalt auspreßt, ſo erhält man zwar etwas weniger, aber deſto reineres und ſchöneres Oel, das vorzüglich zum arzneylichen Gebrauche beſſer iſt, und

nicht

nicht ſo leicht verdirbt, als das vermittelſt der Wärme gepreßte Oel. In Sizilien, wo das Mandelöl im Groſſen bereitet wird, verbraucht man es an die Speiſen, und es mag auch wohl dem reinſten Provenceröle an die Seite geſtellt werden. Was nach dem Auspreſſen im Sacke zurückbleibt, giebt die bekannte Mandelkleye, welche von Manchen, beſonders ſolchen, die ſich ſchöne weiche Hände erhalten wollen, bey dem Waſchen ſtatt der Seife benützt wird. — Auch als Kaffeſurrogat werden die Mandeln angewendet, indem ſie ganz ſchwarz geröſtet und wie der Kaffe bereitet werden. — Auch das Holz des Mandelbaumes wird, weil es ſehr hart iſt und ſchöne Farben hat, zu allerley zierlichen Arbeiten benützt.

Der Mandelbaum wird wie die Pfirſchen und Aprikoſen fortgepflanzt. Er wird durch Kerne vermehrt, oder auf Pflaumen- und Aprikoſen-Stämme veredelt. Er verlangt einen trockenen, warmen und lockern Boden, auch liebt er etwas Sand. Sonne muß er noch mehr haben als die Pfirſchen, und dennoch werden die Früchte in den nördlichern und kältern Gegenden Deutſchlands nur ſelten reif. Die Zeit der Reife erkennt man an dem Aufberſten der grünen Schale. Doch nun noch Einiges zur Erläuterung unſrer Abbildungen.

Wir ſehen zuerſt die groſſe, ſüſſe Mandel (*Amandier à gros fruit doux*, 191), nach Sickler dargeſtellt. Sie iſt die gröſste unter den ſüſſen Mandeln, denn nach ihrer äuſſern gelbgrünen

Hülle

Hülle iſt ſie über anderthalb Zoll lang und in ihrer größten Breite faſt eben ſo breit. Die äuſſere Schale hat zarte, weiſſe, wollige Haare, und die Nuß, wenn ſie aus der Hülle tritt, eine röthliche Farbe; das Holz iſt feſt, ſtark, und hat hie und da kleine Grübchen, welche ihr ein narbiges Anſehen geben, die Mandel ſelbſt *a* hat eine hell- und dunkelbraun geſtreifte Haut, und iſt von ſüſſem, kräftigem Geſchmacke.

Die Geſtalt der **bittern Mandel** in ihrer grünen Hülle (193) iſt nicht ſehr von der vorigen verſchieden, nur iſt ihre Oberfläche etwas ungleicher und gleichſam hüglicht. Die Nuß wird etwas über einen Zoll lang und nicht ganz einen Zoll breit; ſie läßt ſich, wegen ihres zähen und dicken Holzes, ſchwer öffnen, die Mandel ſelbſt iſt ſchmal und lang, hat eine weißgelbe ſtarke Haut, die ſich gut abziehen läßt, und abgezogen leicht in zwey Hälften zerfällt.

Freunden ſchön blühender Gewächſe, die überdieß nicht zu mühſame Pflege und Wartung verlangen, iſt der **Zwergmandelbaum** (Amygdalus nana, 194) anzurathen, der auch in Töpfen ſehr hübſch gezogen werden kann. Er iſt in dem nördlichen Aſien und in der Kalmukey einheimiſch und, nach **Pallas** Angabe, an den Ufern der Wolga ein ſehr läſtiges Unkraut auf urbar gemachten und neu angebauten Steppen. Die Wurzeln ſind kriechend und breiten ſich, wo ſie Raum finden, weit unter der Erdfläche aus. Dieß iſt zugleich auch der Grund der ſo ſtarken Vermehrung dieſer Art,

denn es kommen überall, wo die Wurzel einen Knoten bildet, junge, aufrechtſtehende Stämmchen hervor, die jedoch ſelten über drey Fuß hoch werden. Die länglichen, ſchmalen Blätter ſind nach oben zu etwas breiter, ſcharf gezähnt, mit zwey ſtrichartigen Blattanſätzen verſehen, und drängen ſich im Frühjahre büſchelweiſe aus den Knoſpen. Die Zweige haben eine graue Rinde, und die kleinen, braunrothen Knoſpen ſtehen wechſelsweiſe, einzeln oder zu zweyen an den Zweigen. Aus eben den Knoſpen, aus welchen die Blätter hervortreiben, drängen ſich Ende Aprils auch die lieblichen Blüthen (195) hervor, die zwar einzeln, jedoch ſo zahlreich ſtehen, daß der Zweig über die Hälfte mit den anmuthigſten Blumen prangt. Der Kelch iſt purpurfarbig, die Blumenblätter ſind hellroth, und die purpurfarbigen Staubfäden mit gelben Staubbeuteln gekrönt. Nach den Blüthen folgen kleine, faſt eyrunde Mandeln, deren eine wir in der aufgeſchnittenen grünen Schale *b* ſehen, die jedoch in unſern Gegenden ſelten oder nie reif werden, aber da, wo ſie einheimiſch ſind, ein Oel geben ſollen, das, ungeachtet ſeiner Bitterkeit, am Salate ſehr gut ſeyn ſoll. Der Zwergmandelbaum wächst in Deutſchland faſt in jedem Boden gut, erträgt die ſtrengſten Winter im Freyen, und vermehrt ſich durch Wurzelſproſſen und Ableger ſehr leicht, man zieht die letztern vor, weil ſie ſchöner wachſen und meiſt eine regelmäßige Krone bilden. Bey jedem Handelsgärtner kann man Stämmchen für wenige Groſchen erhalten.

LIX.

Die Nußbäume, zu deren nähern Betrachtung wir uns jetzt wenden, haben ebenfalls ſchon frühzeitig, und zwar mit Recht, die Aufmerkſamkeit der Pomologen auf ſich gezogen, da ſie in der That zu den nützlichſten Gegenſtänden der Baum- und Obſtpflege gehören, indem nicht nur ihre Früchte auf vielfache Weiſe benützt werden, ſondern auch ſelbſt ihr Holz zur Verfertigung der ſchönſten Tiſchlerarbeiten verwendet werden kann. Zwey Hauptgattungen von Nüſſen ſind es, womit ſich die Pomologie beſchäftigt, die welſche Nuß und die Haſelnuß. Wir betrachten zuerſt den gemeinen Wallnuß- auch Welſchnußbaum (Juglans regia, *Lin.* Tab. LIX. 196) genannt. Er gehört, nach Linnés Pflanzenſyſteme, in die achte Ordnung der ein und zwanzigſten Pflanzenklaſſe (Monoecia Polyandria), welche diejenigen Pflanzen in ſich begreift, welche Blumen mit halbgetrennten Geſchlechtern, oder auf jeder Pflanze beſondere männliche und weibliche Blüthen, und in jenen viele Staubfäden haben. Botaniſch wird der Wallnußbaum alſo beſchrieben: Juglans, deſſen gefiederte Blätter aus ovalen Lappen beſtehen, die von ziemlich gleicher Gröſſe und bisweilen am Rande etwas ſägeartig gezähnt ſind, mit kleinen, in ſechs Blättchen zertheilten männlichen Blumen, welche längliche ſchuppige Kätzchen bilden, und mit weiblichen Blüthen, welche als Stempel auf der bereits vorhandenen jungen Frucht ſitzen, die hernach mittelmäßig groſſe, eyrunde,

gefurchte, zweyſpaltige Nüſſe einſchlieſſen, deren harte Schale einen viertheiligen, ölreichen und eßbaren Kern enthalten, und im September und Oktober reif werden. Wir ſehen an dem Zweige (196) die länglichen ſchuppigen Kätzchen herabhängen, und ganz oben ein Paar weibliche Blüthen ſitzen. Noch deutlicher ſehen wir *a* eine Schuppe mit ihren Staubfäden und *b* dieſelbe von innen; vergröſſerte Staubfäden zeigen ſich *c*, und eine vergröſſerte weibliche Blüthe mit der ſchon bemerkbaren jungen Frucht bietet ſich *d* unſern Blicken dar. Eine zeitige Nuß mit der grünen Schale ſehen wir *e*, aus derſelben herausgenommen *f*, und eine geſpaltne mit dem darin liegenden eßbaren Kerne *g*. — Der Name Welſchnuß ſcheint auf das Vaterland des Baumes hinzudeuten, allein Italien oder Welſchland iſt darum doch noch nicht die eigentliche Heimath des Nußbaumes. Auch er iſt ein Abkömmling Aſiens, und wird noch jetzt in Perſien wildwachſend gefunden. Von da kam er ſchon ſehr frühzeitig durch die Römer, welche ihn Juglans, gleichſam Jovis glans, Jupiters Eichel, auch Nuces regiae, Königsnüſſe, nannten, nach Italien und von hier aus faſt in alle übrigen Länder Europens; denn, ob ihm gleich, als einem zärtlichen Ausländer, die Kälte ſehr empfindlich iſt, ſo gewöhnte er ſich doch auch an kältere Himmelsſtriche, und wird ſelbſt in Schweden gepflanzt. Er liebt einen feſten, leimichten, auch fetten Boden, in welchem er eine Höhe von vier-

vierzig bis fünfzig Fuß erreicht, und mit ſeiner, ſich weit ausbreitenden, blätterreichen Krone ein majeſtätiſches Gewölbe bildet. Uebrigens wird er in fettem Boden auch empfindlicher gegen die Kälte, auch hat er in Abſicht ſeines Holzes die Natur der Eiche, denn je rauher und ſteiniger ſein Grund und Boden iſt, deſto feſter wird ſein Holz, und deſto brauner, gemaſerter und reicher an ſchönen Adern wird daſſelbe. Auch ſeine Wurzeln gehen ſehr tief und weit, daher man die Nußbäume, wenn man ſie um der Früchte willen zieht, wenigſtens vierzig Schuhe von einander pflanzen muß; zieht man ſie aber wegen des Holzes, ſo wachſen ihre Stämme um ſo gerader und höher, je näher ſie beyſammen ſtehen. Man kann dieſen Baum blos aus ſeiner Nuß erziehen, auch kann er weder gepfropft, noch ſonſt auf irgend eine Art veredelt werden. Man erwählt die größten und ſchönſten Nüſſe zum Stecken, und legt ſie, mit der grünen bittern Schale, zur Abhaltung der Mäuſe, und zwar ſo, daß das ſpitzige Ende oben zu ſtehen kömmt, entweder vor Winters oder im Frühjahre, zwey Finger tief in die Erde. Die im Herbſte gelegten gehen im Frühjahre, die im Frühjahre geſteckten innerhalb zwey Monathen auf. Im Winter müſſen die zarten Pflanzen mit Laub ꝛc. geſchützt werden. Da die jungen Nußbäume das öftere Verſetzen nicht gerne vertragen, ſo ſteckt man die Kerne am beſten auf der Stelle, wo der Baum ſtehen bleiben ſoll. Wenn ſie übrigens

verſetzt werden, ſo hüte man ſich ja, an den Aeſten der Krone oder an den Wurzeln, auſſer der Pfahlwurzel, etwas zu verſtutzen. Nur wenn ſie etwas bejahrter ſind, darf man die zu ſtarken Waſſerſchoſſen wegſchneiden; auch darf man alte Nußbäume nie erſt nach dem Neujahre ausputzen oder ihnen Aeſte nehmen, ſondern dieß muß von der Mitte Novembers bis zur Mitte Dezembers geſchehen, weil ſonſt der Baum, deſſen Saft ſehr früh eintritt und keine Verletzung ertragen kann, zu Grunde geht. Auch nehme man ihm nie Mitteläſte weg, denn wenn der Nußbaum nicht von innen voll Früchte hängen kann, ſo iſt ſein Ertrag nur unbedeutend. Im ſechsten oder achten Jahre werden die Nußbäume tragbar, im vierzigſten ſind ſie vollkommen ausgewachſen, und vom ſechzigſten an ſterben ſie allmählich wieder ab. Man kann auch alte oder erfrorne Nußbäume wieder verjüngen, indem ſie vor andern Fruchtbäumen die gute Eigenſchaft haben, daß ſie wieder ausſchlagen und neue Zweige treiben, wenn ſie ganz abgeworfen, oder ihre dicken Aeſte und die ganze Krone abgenommen werden, der Stamm mag auch noch ſo dick und groß ſeyn. Man pflanzt die Nußbäume gern an Landſtraſſen oder auch an die Auſſenſeiten der Gärten, weil ſie durch ihre Gröſſe und Stärke den andern Bäumen Schutz gegen die Winde verſchaffen.

Mannigfaltig, wie wir ſchon oben bemerkt haben, iſt der Nutzen, den man von dieſem Baume zieht; ſein Holz bringt bedeutenden Gewinn, man

findet

findet ihn ſehr häufig an der Bergſtraſſe in der Pfalz, wo er meilenlange Alleen bildet und wo der Ertrag des Holzes auf jährlich zehntauſend Gulden berechnet wurde. Das Holz von jungen Bäumen iſt weiß und etwas weich, das von alten hingegen iſt hart und dicht; es hat eine dunkelbraune Farbe, die beſonders gegen die Wurzeln und an ältern Stämmen mit ſehr ſchönen Adern, Maſern und Flammen geziert iſt. Mit Recht zählt man das Nußbaumholz zu den edelſten europäiſchen Holzarten, denn es iſt neben ſeiner Schönheit auch ſehr dauerhaft, wenn es anders nicht von erfrornen Bäumen genommen wird, und nimmt eine vortreffliche Politur an. Es ſcheint zwar jetzt von der Mode durch das Kirſchbaum- und andere Holzarten etwas verdrängt zu ſeyn, aber es wird gewiß einſt wieder in ſeine alten Rechte eintreten. — Die Blätter, die Wurzeln und die grünen Schalen der Nüſſe liefern eine ſchöne braune und ſchwarze Farbe. Wenn man die Pferde im Sommer mit einem Abſude von Nußblättern wäſcht, ſo kann man ſie den ganzen Tag hindurch gegen die ſo läſtigen Stechfliegen und Bremſen verwahren, ja dieſer Abſud, mit etwas Zucker vermiſcht, ſoll auch ein treffliches äuſſerliches Mittel gegen hartnäckige, bösartige Geſchwüre ſeyn. Auf mannigfaltige Art werden auch die Früchte verwendet; die in ihnen liegenden Kerne ſind, wenn ſie noch friſch ſind und wenn ſie von ihrem gelben, bittern Häutchen befreyt werden, ſüß und angenehm zum friſchen

Ge-

Genuſſe. Will man Nüſſe aufbewahren, daß ſie ſich noch bis Weihnachten ſchälen laſſen, und ſüß und ſaftig bleiben, ſo lege man ſie mit ihrer grünen Schale, die aber nicht aufgeſprungen ſeyn darf, vom Baume weg ſchichtenweiſe in ein Gefäß mit feuchtem Sande. Der Genuß ſchon trockner Nüſſe, deren Häutchen ſich nicht mehr ablöſet, iſt der Bruſt ſchädlich. Schon trockene Nüſſe kann man wieder auffriſchen, wenn man ſie gleichfalls im Winter ſchichtenweiſe in Körbe legt, Sand zwiſchen die Lagen ſtreut und ganz damit bedeckt, alsdann die Körbe ins Freye ſtellt und ſie jeder Witterung preißgiebt; im Februar oder Merz ſind dann die Nüſſe wieder friſch. Halbreife, im Julius gepflückte Nüſſe werden mit Zucker und Gewürz, auch mit Salz und Eſſig, oder mit Weingeiſt, Honig ꝛc. eingemacht; man brennt Ratafia und Liqueur (*Eau de Noyeaux*) aus Nußkernen; man bereitet Nußſuppen, Nußbrey und Nußtorten; man kennt gebackene Nüſſe, Mandelmilch und Chokolade, auch Kaffe von Nüſſen und ſelbſt zu Gefrornem werden ſie verwendet. Aber ein vorzüglicher und weſentlicher, über alle dieſe Leckereyen erhabener Nutzen dieſer Früchte iſt das aus denſelben bereitete Oel, von welchem ſie meiſt die Hälfte ihres Gewichtes, alſo ein Zentner Nüſſe fünfzig Pfund Oel, geben. Dieſes Oel iſt ſehr gut in der Mahlerey zu gebrauchen, weil es leicht trocknet und die reine Farbe des Bleyweiſſes nicht ſchmutzig macht; auch iſt es wohlſchmeckend und gut an den Speiſen; zum

Bren-

Brennen wird es nicht ſehr empfohlen. Es iſt gelb=lich von Farbe, und wird in der Kälte nicht dick, wie andere Oele; es übertrifft auch das gemeine Baumöl an Schönheit und angenehmem Geſchmacke. In Auvergne, in Frankreich, bedienen ſich die Land=leute deſſelben ſtatt der Butter. In der Berg=ſtraſſe wird das Ohm Nußöl, das etwa gegen drey Zentner wiegt, mit fünf und fünfzig Gulden auf der Stelle bezahlt, die nach dem Auspreſſen zu=rückbleibenden Kuchen, Nußkrus genannt, ge=ben ein ſehr gutes Viehfutter.

Auch von dieſem gemeinen Welſchnußbaume giebt es einige Abarten, die aber ihren Urſprung blos in der Verſchiedenheit der Lage, des Erdreichs und der Kultur haben. Solche ſind z. B. die Pferdenuß oder Polternuß, die zwar ſehr groß iſt, aber wenig Kern hat; die dünnſchalige Nuß, mit einer dünnen, leicht zerbrechlichen Schale, und von zartem Geſchmacke; die Stein=nuß, auch Grübelnuß genannt, weil man den Kern gleichſam aus der Schale herausgrübeln muß, ſie iſt dickſchalig und klein, und vielleicht die ur=ſprünglich wilde Art; die Johannisnuß, die dieſen Namen führt, weil der Baum erſt um Jo=hannis auszuſchlagen pflegt, und die Blutnuß, deren Kern zum Theil blutroth iſt. Endlich giebt es auch Wallnußbäume, die des Jahres zweymal Früchte tragen, aber dieſe ſind in unſern Gegen=den und überhaupt in Deutſchland ſehr ſelten.

Was wir bisher von Nüſſen angeführt haben, gilt von dem aus Perſien abſtammenden Wallnußbaume; aber auch Amerika, beſonders Nordamerika, hat ſeine Nußbäume, die aber gleichfalls ſchon nach Europa, wo ſie ſehr gut fortkommen, verpflanzt wurden, weil ſie, beſonders einige Arten derſelben, manche Vorzüge vor den gemeinen haben, und daher auch ſowohl in Abſicht des Holzes als der Früchte höher geſchätzt werden. Wir nennen von dieſen amerikaniſchen Nußarten zuerſt den **ſchwarzen Wallnußbaum** (Juglans nigra, Tab. LX. 197). Er wird in Penſylvanien, Maryland, Karolina, Virginien und andern Theilen von Nordamerika wild gefunden, und hat ſeinen Namen von der dunkeln, faſt ſchwarzbraunen Farbe ſeines Stammes, da die übrigen Wallnußbäume in Nordamerika gewöhnlich weiß ſind. Er liebt hochliegende freye Plätze und fette ſchwarze Erde. In Abſicht auf das ſchnelle Wachsthum und die weite Ausbreitung ſeiner Krone und Wurzeln, ſo wie in Anſehung des Geruches ſeiner einzelnen Theile, kommt er ganz mit dem gemeinen Wallnußbaume überein, nur iſt er in Abſicht auf das Erſcheinen ſeiner Blüthen, Blätter und Früchte etwas ſpäter daran. Seine Blüthe (wir ſehen an dem Zweige 197 ſowohl die männliche als die weibliche) erſcheint im Junius, und die Lappen ſeiner Blätter ſind ſtark gezähnt. Er wird ungefähr mit acht bis zehn Jahren tragbar, und je älter er dann wird, deſto reichlicher trägt er, bis er, bey zu hohem

T. LX.
197
b
c
a
d
e

Alter, wieder abnimmt. Seine Nüſſe (wir ſehen eine noch in der grünen Schale *a*, von derſelben befreyt *b*, und geſpalten mit dem darin liegenden Kern *c*) ſind gröſſer als die gemeinen Wallnüſſe, die Schale iſt viel härter, ſo daß ſie nothwendig mit einem Hammer oder Stein zerſchlagen werden muß; der Kern liegt ebenfalls viel feſter in der Schale als bey den gemeinen Wallnüſſen, denen er übrigens an Wohlgeſchmack nicht im mindeſten nachſteht. Man bereitet in Amerika aus dieſen Nüſſen eine Milch, ſo wie ein ausgepreßtes Oel, welche beyde an Speiſen, ſo wie die erſtere auch als Getränk verbraucht werden. Die Eichhörnchen tragen dieſe Nüſſe gerne zum Winterfutter in ihre Neſter. Mit der Rinde, ſo wie mit der grünen Schale der Nüſſe, färbt man braun. Das Holz dieſes Baumes iſt noch viel ſchöner als von dem gemeinen Nußbaume. Es iſt braun von Farbe, voll heller und dunkler Flecken und Adern, und ſieht, beſonders gegen die dicken Wurzeln zu, gerade ſo aus, als ob es mit der größten Sorgfalt marmorirt wäre, es dauert ſehr lange, wird nie wurmſtichig, und nimmt mit den Jahren an Schönheit zu. — Der Baum kommt nicht nur in Deutſchland, ſondern auch ſelbſt in Schweden gut fort, und dauert die ſtrengſten Winter, die ſelbſt einheimiſchen Bäumen verderblich werden, ſehr gut aus. Auch in England wird er, ſeines Holzes wegen, dem gemeinen Wallnußbaume vorgezogen, und der Gebrauch deſſelben würde wohl noch allgemeiner ſeyn,

wenn nicht das ſchöne Mahagonyholz ſowohl dieſen als den gemeinen Nußbaum verdrängt hätte. — Gleiches Vaterland, mit dem ſchwarzen, hat auch der weiſſe Wällnußbaum (Juglans alba) und wird ſehr häufig in den Wäldern angetroffen, wo ſein Stamm oft einen Durchmeſſer von drey bis vier Schuh erhält. Die Europäer nennen ihn Hickery, weil die Indianer aus dem Kerne ſeiner Nüſſe mit Waſſer eine Art Milch bereiten, die dieſen Namen führt. Er wird auch Oelnuß- und Butternußbaum genannt. Seine hellgrünen Blätter beſtehen aus fünf oder ſieben lanzenförmigen, gezähnten Lappen, die auf eigenen Stielchen ſtehen. Die Frucht *d* iſt nicht groß, ihre anfangs grüne Schale wird zuletzt trocken und graubraun, ſie ſpringt auf, wenn die Nuß vom Baume fällt. Die zweyte innere Schale iſt faſt eiſenhart, und bricht nur unter dem Hammer. Der Kern ſelbſt wird meiſt zum Oelpreſſen und zur Viehmaſt gebraucht. Das Holz wird meiſt zum Brennen und die Rinde zum Gelbfärben benützt. — Der aſchgraue Wallnußbaum (Juglans cinerea) ſtammt ebenfalls aus Nordamerika, und hat ſeinen Namen von der grauen Farbe ſeiner Rinde. Er kommt auch in Deutſchland ſehr gut fort. Die Frucht, welche wir *e* geöffnet ſehen, iſt groß und etwas birnförmig. Die Schale iſt dick und tief gerunzelt, die Zwiſchenwände holzig und der Kern nur klein.

Auch die Haſelnußſtaude (Corylus) gewährt durch die verſchiedenen Arten ihrer Früchte

Nu-

T. LXI.

Nutzen und Vergnügen, daher ſie auch in die Obſt- gärten, vorzüglich weil gegen Mitternacht liegende Ecken und Mauern ſehr nützlich damit bekleidet werden können, aufgenommen wurde, und an manchen Orten in ſehr groſſer Menge gepflanzt und gepflegt wird. Es wird überhaupt nur wenig Menſchen mit geſundem Magen und guten Zähnen geben, welche die Nüſſe nicht lieben, die überdieß auch in Deutſchland die Stelle der Mandeln vertreten können, ja manche, friſch genoſſen, an Wohlgeſchmack dieſelben noch weit übertreffen, und, wie wir bereits bey der Wallnuß geſehen haben, auf ſo mannigfaltige Weiſe benützt werden können. Die gemeine Haſel- oder Haſelnußſtaude (Corylus Avellana, Tab. LXI. 198) wird zwar in allen nördlichen und ſüdlichen Ländern Europens in den Waldungen wild wachſend angetroffen, dennoch wollen Einige behaupten, daß ſie eigentlich aus Kleinaſien, jetzt Natolien genannt, abſtammen, und von den Römern, welche ſie aus Pontus holten, und daher Nuces ponticae, pontiſche Nüſſe, nannten, nach Italien und vorzüglich nach Sizilien, weswegen ſie auch ſizilianiſche Nüſſe heiſſen, verpflanzt worden ſeyen. Den jetzt üblichen lateiniſchen Beynamen Avellana führt die Haſelſtaude von der Stadt Avellino im Fürſtenthume Benevento, im mittlern Italien, weil ſie daſelbſt in ſo groſſer Menge angepflanzt wird, daß die ganze Gegend einem Haſelnußwäldchen gleicht, und daß der Handel mit Nüſſen nach Rom, Venedig, Malta ꝛc.

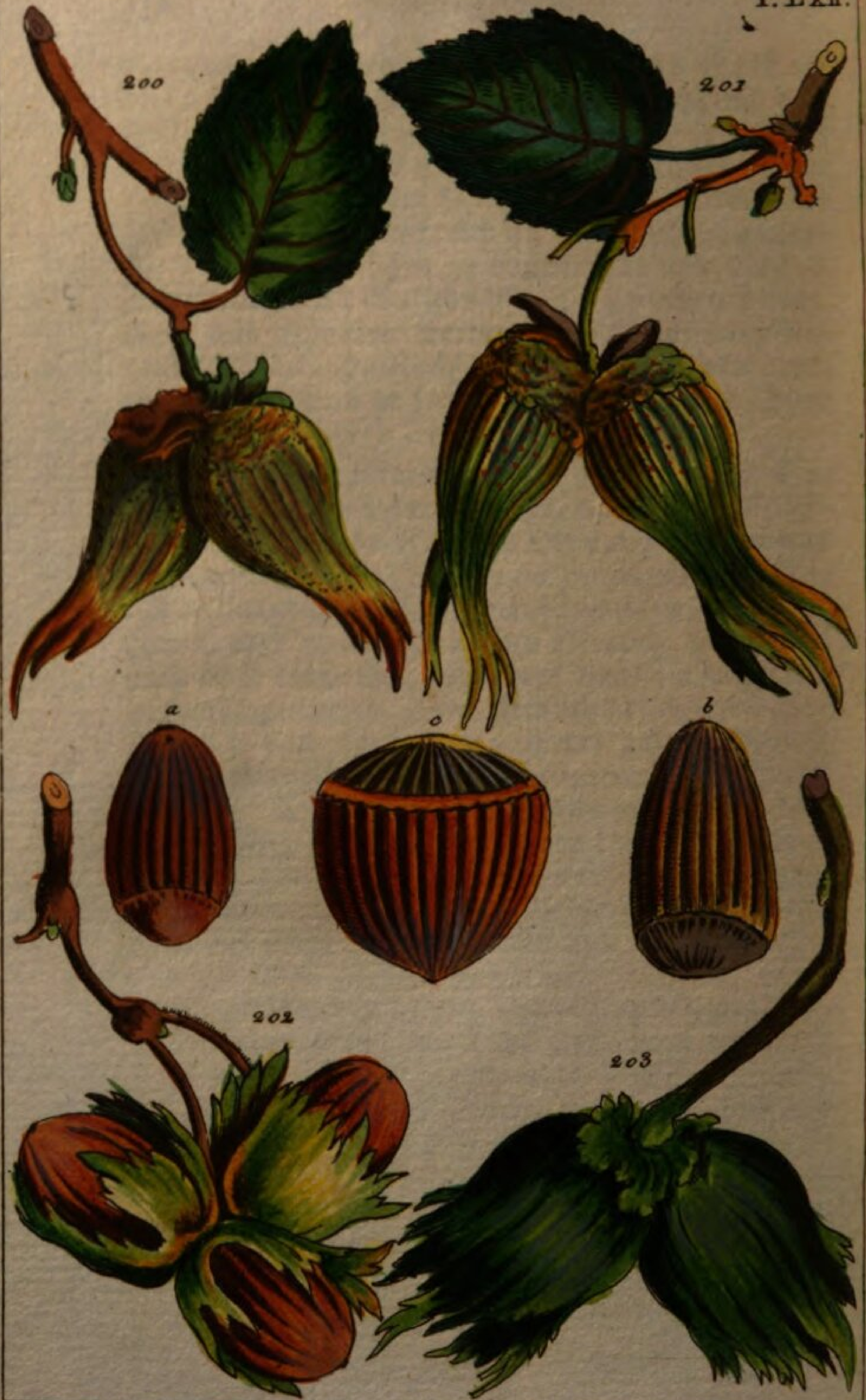
 in

in manchem Jahre auf ſechzigtauſend Silber-dukaten einbringen ſoll. — Ueberhaupt wird in Südeuropa mit den Haſelnüſſen ein anſehnlicher Handel getrieben, beſonders auch in Sizilien, wo dieſe Frucht in groſſer Menge gezogen wird. Es herrſcht dort die Sitte, ſich an Weihnachten gegenſeitig mit Haſelnüſſen zu beſchenken, wie dieß in Deutſchland mit Welſchnüſſen zu geſchehen pflegt. Auch aus Spanien werden jährlich auf dreyßigtauſend Säcke Haſelnüſſe nach England verführt, welche, den Sack zu ſechs Thalern gerechnet, hundert achtzigtauſend Thaler einbringen.

Die Haſelnußſtaude gehört, nach Linnés Syſtem, in dieſelbe Pflanzenklaſſe, wie der Wallnußbaum, nemlich in die achte Ordnung der ein und zwanzigſten Klaſſe (Monoecia Polyandria). Sie bildet insgemein einen vielſtämmigen, mannshohen, auch wohl noch höhern Strauch, und macht auch wohl bisweilen, beſonders wenn ſie ſorgfältig dazu gezogen wird, einen ziemlich hohen und dicken Baum; doch ſcheint ſie, ihrem ganzen Wuchſe nach, eigentlich zum Staudengewächſe beſtimmt zu ſeyn. Die Rinde am Stamme iſt weiß und aufgeriſſen, an den ſehr langen und zähen Zweigen aber glatt und braun mit weißlichen Punkten. Die Blätter (198) ſtehen wechſelsweiſe auf runden, nicht gar langen Stielen, und ſind faſt umgekehrt eyrund, oben dunkel- und unten hellgrün, runzlicht, am Rande ungleich und ſehr ſpitzig gezähnt, und werden öfters auf ſechs Zolle lang und fünf Zolle breit. Die Kätzchen oder Zäpfchen (199), welche die männliche Blüthe enthalten, und von welchen wir eine Schuppe mit Staubfäden *a*, ſo wie letztere vergröſſert *b* erblicken, zeigen ſich ſchon im Herbſte, in Büſchelchen, an den Seiten der Zweige, bleiben aber den Winter hindurch geſchloſſen, und öffnen ſich nicht eher, als bis im folgenden Frühlinge auch die weiblichen Blüthen,

welche

T. LXII.



welche in einiger Entfernung unterhalb denſelben auf beſondern Knoſpen in Häufchen beyſammen ſitzen, zum Vorſchein kommen; die geſchloſſenen Zäpfchen ſtehen aufrecht, die geöffneten oder blühenden aber hängen herab, und ſind bey anderthalb Zoll und darüber lang; die weiblichen Blumen *c* haben keinen merklichen Kelch und einen ſehr kleinen Fruchtknoten, mit zwey langen, ſchön purpurrothen Griffeln, die wir nebſt dem Fruchtknoten *d* bemerken. Die Blüthezeit iſt im Merz, oft ſchon zu Ende des Februars, noch ehe Blätter vorhanden ſind. Die Nüſſe reifen im September, ſie ſind in eine groſſe, dünne, ſpitzig und lang ausgezackte, oben offene Hülſe (198), (die hie und da mit dem Provinzialnamen, die Schlaue, benannt wird,) eingehüllt; eine Nuß in der geöffneten Hülſe ſehen wir *e*, und den mandelartigen Kern in der geöffneten holzartigen braunen Schale *f*.

Die Haſelnüſſe, welche wildwachſend in den Holzungen gefunden werden, ſind insgemein kleiner als die, welche durch Fleiß und Sorgfalt des Menſchen in den Gärten gezogen werden, wiewohl auch unter den letztern der Boden, ſo wie die Behandlung manche Verſchiedenheiten in Anſehung der Gröſſe, Geſtalt, Farbe und des Geſchmackes der Kerne hervorgebracht haben, indem die Geſtalt bey einigen rund, bey andern länglich, und der Kern bey einigen mit einem rothen, bey andern mit einem gelblichen Häutchen überzogen iſt. Wir machen nun unſere Leſer auf einige der vorzüglichſten Sorten aufmerkſam, und betrachten zuerſt die gemeine rothe Lambertsnuß (T. LXII. 200). Sie wird hie und da wegen des ſchönen, rothen, glänzenden Häutchens, womit der Kern überzogen iſt, und das ſich, was ſonſt bey keiner Haſelnußart bekannt iſt, leicht abſchälen läßt, die Blutnuß, bey uns wohl auch die Ruhrnuß genannt. — Der Name Lambertsnuß ſoll theils von der Lom-

barden herſtammen, wo ſie ſehr häufig angetroffen wird, theils ſoll er auf die Zeit ihrer Reife deuten, welche um St. Lambertustag erfolgt. Die Nuß ſelbſt *a* iſt länglich, ihre grüne Hülſe (200) ſchlägt oben ſtark zuſammen, wächst ſehr oft über die Frucht hinaus, und hat einige ſehr tiefe, an der Seite und der Spitze gezackte Einſchnitte von einer bräunlichen, faſt brandrothen Farbe, auch ſcheint der untere Theil der Hülſe etwas angelaufen zu ſeyn. Der Schild, ſo nennt man den Fleck an dem dickern Ende der Haſelnuß, wo ſie in der grünen Hülſe feſt ſaß, iſt bey der rothen Lambertsnuß gewölbt und gelblich; die mit einer ſchönen rothen Haut überzogene Mandel hat ein ſehr feſtes Fleiſch und einen ſehr angenehmen Geſchmack. Das Blatt iſt rundlich, und die am Rande ſtehenden Zacken ſcheinen mehr ausgebogen als zackicht zu ſeyn, und dieſe Bogen ſind wieder mit kleinern Zäckchen beſetzt. Die Nuß reift in der Mitte des Auguſts, und iſt alſo die früheſte Haſelnuß; ſie pflanzt ſich auch, was andere Haſelnüſſe ſeltener thun, durch den Samen in ihrer Art fort. Man findet auch ſehr häufig eine weiſſe Lambertsnuß (201). Chriſt nennt ſie die Schweſter der rothen, der ſie auch in allem gleichkommt, nur daß die Mandel oder der Kern unter der Holzſchale mit einer anfangs bräunlichen und faſerigen, zur Zeit der vollen Reife aber ganz weiſſen Haut überzogen iſt. Die grüne Schale umgiebt die Nuß bis auf einen kleinen Theil der Spitze, ſie dehnt ſich nun geöffnet weit über einen Zoll hinaus, und hat, auſſer einer groſſen Spalte, welche ſich die Nuß durch ihre Reife öffnet, viele röthlichbraune Ausſchnitte von der Farbe der Holzſchale *b*, in welcher der Kern liegt. Der Schild iſt weißlich grau. Das mehr längliche als runde Blatt iſt ſcharf gezahnt und voll zarter Zäckchen, die den Umfang ſehr krauß machen. Der Geſchmack iſt angenehm und man-

del-

delartig, doch giebt man den rothen Lambertsnüſſen den Vorzug. — Berühmt durch ihren Wohlgeſchmack ſind auch die Zellernüſſe, welche ihren Namen von dem Kloſter Zell bey Wirzburg haben, aus welchem Lande ſie weit verſendet werden, und von welchen wir unſern Leſern die frühe lange Zellernuß (202) darſtellen. Die grüne Hülſe bedeckt die Nuß nur halb, und iſt ſehr kurz gefranzt und ausgeſchnitten; die Nuß ſelbſt iſt groß und etwas breit gedrückt, der Schild iſt platt, ſchneeweiß und braun eingefaßt; in der dünnen Holzſchale liegt ein langer, vollſtändiger, wohlſchmeckender Kern. Die Fruchtbüſchel halten ſelten über drey Nüſſe, ſie wachſen mehr einzeln und werden frühzeitig reif. Ihr eigentliches Vaterland ſoll Italien ſeyn. Unſre Abbildungen vorzüglicher Haſelnüſſe ſchlieſſen ſich mit der halliſchen Rieſennuß (203), welche ſehr groß, unten am Stiele c dick und, ihre flachen Ecken abgerechnet; faſt rund iſt. An der Spitze rundet ſie ſich ſtumpf ab. Der Schild iſt groß, flach und faſt rund. Die Farbe der holzartigen Schale, welche dünn iſt und bey dem Aufmachen meiſt in zwey gleiche Hälften aufſpringt, iſt hellbraun mit abwechſelnd dunklern Streifen. Unten gegen die Spitze zu iſt ſie mit einer feinen Wolle bedeckt, wodurch die braune Farbe etwas weißgrau wird. Der Kern füllt die Schale nicht immer ganz aus, ſondern ſcheint länglicher zu ſeyn als dieſe, und hat einen zarten und feinen Geſchmack. Dieſe Nüſſe wachſen mehr einzeln als in Fruchtbüſcheln. Die hellgrüne Hülſe liegt feſt an der Nuß, und ſchließt ſich an der Spitze feſt zuſammen, auch öffnet ſie ſich nicht eher, als wenn die Nuß überreif iſt; ſie iſt den Würmern weniger ausgeſetzt, als andere Haſelnüſſe; ſie blühet um vierzehn Tage ſpäter als andere Sorten, und reift erſt gegen Ende Septembers. Die Staude läßt ſich ſehr willig

hochſtämmig ziehen und giebt einen ſchönen Baum. Die anſehnlichſte unter allen Haſelnüſſen iſt übrigens die groſſe ſpaniſche Nuß, welche, wenn die Staude an einer Mauer gezogen wird, Früchte von zwey Zoll Länge und mehr als Daumensdicke bringt; ſie reift übrigens ſpäter und hat nicht den vorzüglichſten Geſchmack, wiewohl ſie von mehrern ſehr empfohlen wird; eben ſo zeichnet ſich auch die ſogenannte holländiſche Nuß blos durch die Gröſſe aus; deſto vorzüglicher iſt aber die lange oder Mandelnuß, welche von ihrer Süſſigkeit den Namen hat. Sehr fruchtbar an guten, ſüſſen Nüſſen, in welchen jeder Kern gedoppelt liegt, iſt die Zwergnuß- oder Zwillingsnußſtaude. Wir beſchlieſſen dieſe Beſchreibung verſchiedener Haſelnüſſe mit der byzantiniſchen Haſelnuß (Corylus colurna), die auch nach ihrem Vaterlande türkiſche Haſelnuß genannt, und auch hie und da in andern Gärten Europa's gepflanzt wird. Dieſer Strauch wächst in den Gegenden um Konſtantinopel, und blüht im Merz oder April, die Nüſſe reifen zu Ende des Junius bis in den Auguſt, und werden von den Türken als köſtliche Leckerbiſſen verzehrt. Sie ſind faſt rund, etwas platt und ungefähr bis auf die Hälfte von der grünen Hülſe bedeckt, die Einſchnitte der Hülſe ſind lang, zugeſpitzt, gefranzt und meiſt zurückgebogen. Die Blätter ſind länglicher als bey den gewöhnlichen Haſelnüſſen.

Wir haben ſchon einmal bemerkt, daß man die Haſelnußſtaude, und zwar die edlern Sorten ſowohl als die wilden, baumartig ziehen kann, wenn man die gehörige Sorgfalt darauf verwendet, und vorzüglich die Wurzeln von allen Nebenſchößlingen rein hält. Man pflanzt die Haſelnüſſe, beſonders die edlern Arten, gewöhnlich durch Wurzelausläufer fort, deren ſie, von der Natur zum Staudengewächſe beſtimmt, eine groſſe Menge treiben.

Man gräbt dieſe Ausläufer im Winter oder Herbſte aus, und verſetzt ſie, wenn ſie ſchon groß und ſtark genug ſind, an die beſtimmte Stelle, oder wenn ſie noch zu ſchwach ſind, in die Baumſchule. Sie pflanzen ſich auch ſehr gut und leicht durch Ableger fort, wozu man vom Herbſte bis zum Frühlinge niedrige, ſchwenke, mit vielen Augen beſetzte Schüſſe vier bis fünf Zoll tief in die Erde beuget und nur ihre Spitzen hervorſehen läßt; im folgenden Herbſte haben ſie neue Wurzeln gemacht und können ſodann weiter verſetzt werden. Das Fortpflanzen dieſer Frucht durch den Samen oder durch die Nüſſe ſelbſt, iſt nicht ſo rathſam, wenn man gerade eine beſtimmte Sorte haben will, denn man bekommt ſelten die Sorte wieder, die man gelegt hat. Man führt das Beyſpiel an, daß jemand von einer Handvoll Zellernüſſe, die neben einander geſteckt wurden, acht verſchiedene Sorten erhielt. Am ſicherſten erhält man die beſtimmte Frucht, wenn ſie okulirt wird, das Pfropfen verträgt die Haſelſtaude nicht wohl. Sie nimmt zwar mit jedem, ſelbſt mit geringem Boden vorlieb, aber den freudigſten Wuchs und den ſtärkſten Trieb erlangt ſie in einem lockern, etwas feuchten und ſchattigen Grunde. Die Zeitigung der Haſelnüſſe erkennt man theils aus der grünen Hülſe, die unten bräunlich wird, theils aus der leichten Ablöſung der Nuß aus derſelben. Da jedoch nicht alle zugleich reifen, ſo werden ſie mit den Hülſen noch einige Zeit auf einen luftigen Boden zum Nachreifen gelegt. Man ſpeiſt ſie theils friſch, theils überzuckert wie die Mandeln, auch kann man eine Art Chokolade daraus verfertigen. Der übermäßige Genuß der Haſelnüſſe erregt leicht gefährliche Verſtopfungen, und die unreifen veranlaſſen die Ruhr, Heiſerkeit und Engbrüſtigkeit.

Wo man mit Haſelnüſſen Handel treibt, werden ſie in Backöfen gedörrt, allein dieſe werden

viel früher ranzig, als die an der Luft getrockneten. Man preßt auch Oel aus dieſen Nüſſen, und zwar geben im Durchſchnitte drey Pfund Nüſſe zwey Pfund Oel, das, den Geruch ausgenommen, dem ſüſſen Mandelöle gleichkommt. Auch das Holz der Haſelſtaude wird benützt, und zwar vorzüglich zu Stangen und Faßreifen. Daß die Haſelnußſtaude die Korporalſtöcke liefert, ſo wie, daß ſie neben dem Birkenreiſe auch in der praktiſchen Erziehungskunſt ihren Platz behauptet, iſt bekannt. Einſt mußte ſie auch dem Aberglauben fröhnen, denn von ihr wurden die berühmten Wünſchelruthen geſchnitten, womit die Bergleute unter der Erde verborgenes Erz und Metall entdecken wollten. Auch andere Schatzgräber und Betrüger bedienten ſich dieſer Ruthen, die zu beſtimmter Zeit und Stunde von Haſelſtauden, die auf Erzgruben wuchſen, geſchnitten werden und nur gerade aus der Erde auftreibende jährige, ganz gerade Schoſſen ohne alle Zacken ſeyn mußten. — Von den Reiſern der Haſelſtaude werden die beſten und geſuchteſten Reißkohlen für Zeichner gebrannt. Man wickelt die Reiſer in feuchten, mit Gerſtenſpreu eingerührten Thon oder Lehm, trocknet ſie langſam an der Luft und brennt ſie dann in einem Backofen. Die Kohlen von Haſelholz ſollen auch zur Bereitung des Schießpulvers ſehr vorzüglich ſeyn.

Ende

des vierten Bandes der Unterhaltungen über das Pflanzenreich.

Wilhelm, Gottlieb Tobias,

Unterhaltungen aus der Naturgeschichte

Bd.: [19]

Augsburg 1812

Augsburg, Staats- und Stadtbibliothek -- S 1814 -19
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11279287-1
VD18 1547254X-001